

## Liedberger Landgasthaus

Landstraße 19 / Liedberg

41352 Korschenbroich

Telefon: 02166 / 87294

[www.LLGH.de](http://www.LLGH.de) - [info@LLGH.de](mailto:info@LLGH.de)



**Sehr geehrte Gäste,**

**bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir unsere Menus erst ab einer bestimmten Gästeanzahl zubereiten können.**

### Menuvorschläge für die Monate Januar bis März

#### Menu 1

**41,00 €**

Geräucherter Wildwasserlachs mit Kartoffel-Apfel-Rösti und Schnittlauchschand

~~~

Medaillons vom Schweinefilet mit Zwiebel-Senf-Kruste und Sauce,  
Schwenkkartoffeln und gartenfrischem Gemüse

~~~

Warme Apfeltarte mit unserem Joghurteis

#### Menu 2

**36,00 €**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse

~~~

Rinderschmorbraten mit gefüllten Wirsingköpfen und Petersilienkartoffeln

~~~

Mousse au chocolat mit Fruchtmark

#### Menu 3

**61,00 €**

- **ab 12 Personen**

Terrine vom Wildwasserlachs mit Kräuterschand und geröstetem Brioche

~~~

Wildessenz mit Pistazienklößchen und Chesterstangen

~~~

Rinderfilet am Stück gebraten mit Honig-Senf-Champignons,  
Bandnudeln und einem frischem Salat

~~~

Nougatparfait mit Grand Marnier Sabayon

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 08.09.2021

## Liedberger Landgasthaus

Landstraße 19 / Liedberg

41352 Korschenbroich

Telefon: 02166 / 87294

[www.LLGH.de](http://www.LLGH.de) - [info@LLGH.de](mailto:info@LLGH.de)



### Menuvorschläge für die Monate April bis Juni

#### Menu 4

33,00 €

Bunter Salat mit Barlauchvinaigrette und Croutons

~~~

Gebratene Putenbrust mit Spinat und Mozzarella überbacken  
dazu Tomatensugo und Butternudeln

~~~

Joghurtterrine mit Früchten

#### Menu 5

37,50 €

Kräutercremesuppe mit Croutons

~~~

Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat

~~~

Crème brulee mit Schokoladeneis

#### Menu 6

56,00 €

- ab 12 Personen

Spargelcremesuppe mit krossem Serranochip

~~~

Roulade von Rotzungenfilet und Wildwasserlachs auf Barlauchrisotto  
und Rotweibutter

~~~

Rinderfilet am Stück gebraten, mit geschmortem Gemüse,  
Kerbelsabayon und gefüllten, uberkrusteten Kartoffeln

~~~

Dessertteller nach Art des Liedberger Landgasthauses

#### Außerdem:

Spargelmenus, Fischmenu etc.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 08.09.2021

## Liedberger Landgasthaus

Landstraße 19 / Liedberg

41352 Korschenbroich

Telefon: 02166 / 87294

[www.LLGH.de](http://www.LLGH.de) - [info@LLGH.de](mailto:info@LLGH.de)



### Menuvorschläge für die Monate Juli bis September

#### Menu 7

41,50 €

Paprikacremesuppe

~~~

Filetspitzen vom Rind mit Champignons  
mit Spätzle und einem frischen Salat

~~~

Joghurtterrine mit Fruchtmark

#### Menu 8

39,50 €

Bunter Blattsalat mit Croutons, gerösteten Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen

~~~

Zanderfilet auf Schalotten-Kartoffelpüree mit Schnittlauchbuttersauce

~~~

Drei verschiedene Fruchtsorbets  
in der Hippenschale

#### Menu 9

61,00 €

Kalte Tomatenessenz mit Kirschtomaten

~~~

Kabeljaufilet mit Kräuter-Senfbutter überbacken auf Weiweinrisotto  
und Krustentiersauce

~~~

Kalbsteak auf zweierlei Schalottensauce, buntem Gemüse und Risoleekartoffeln

~~~

Gebratene Ananas mit grünem Pfeffer und Vanilleeis

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 08.09.2021

## Liedberger Landgasthaus

Landstraße 19 / Liedberg

41352 Korschenbroich

Telefon: 02166 / 87294

[www.LLGH.de](http://www.LLGH.de) - [info@LLGH.de](mailto:info@LLGH.de)



### Menuvorschläge für die Monate Oktober bis Dezember

#### Menu 10

36,50 €

Kartoffel-Selleriecremesuppe

~~~

Medaillons vom Schweinefilet mit Balsamicoessenz,  
dazu Rahmgemüse und Schwenkkartoffeln

~~~

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

#### Menu 11

42,00 €

**-ab 10 Personen, nur gerade Personenanzahl-**

Kürbiscremesuppe mit gebratener Gamba und Kürbiskernöl

~~~

Brust und Keule einer halben Oldenburger Bauernente  
auf geschmortem Wirsing und gebratenem Serviettenknödel

~~~

Crêpes in Orangen-Honig-Sauce und Vanilleeis

#### Menu 12

56,00 €

Herbstlicher Salat mit geräucherter Entenbrust

~~~

Klare rote Betesuppe mit Meerrettichnocken

~~~

Hirschrücken mit Steinpilzcreme, Apfelrotkohl  
und gebratenem Briocheauflauf

~~~

Schokoladentrikolore mit Grand-Manier-Sabayon

#### Außerdem:

**Wild- und Gansegerichte und je nach Saison auch  
verschiedene Gerichte mit Pilzen**

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 08.09.2021