



**Liedberger
Landgasthaus**



Als Aperitif und zur Erfrischung

Crémant

Veuve du Vernay Rosé Brut

*Eleganter Duft nach frischen Himbeeren,
feiner Fruchtgeschmack*

0,1 l

5,90 €

„Grüne Frische“

*Alkoholfreier Cocktail mit Ananassaft, Pfefferminzsirup
und Limettensaft*

0,1 l

4,00 €

Unsere vegetarische Menu-Empfehlung

*Der echte! Büffelmozzarella
mit Kirschtomatensalat und frischem Basilikum*

~~~

*Kräutercrêpes-Roulade, gefüllt mit Gemüsen  
und mit Käse überbacken,  
dazu Tomatencremesauce*

~~~

*Fruchtig saftiger Apfelstrudel mit Amaretto-Vanillesauce
und köstlichem Walnusseis*

34,00 € pro Person

Weinempfehlung zum Menu

2019 ***Brogssitter No.1*** 0,2 l 7,30 €
„weiß von rot“
Ahr-Spätburgunder, trocken
*Köstliche rote Ahr-Spätburgundertrauben werden weiß gekeltert.
Säurearm und herrlich frisch.*

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf,
W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere

1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,
6 Nitrit



Unsere Menu-Empfehlung

*Ultra zarter schottischer Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich, knusprigen Kartoffelrösti
und einem kleinen Feldsalat*

~~~

### **Schwein gehabt**

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit cremiger Champignonrahmsauce, hausgemachten  
Eierspätzle und einem frischen Salat*

**oder**

### **Meer geht nicht**

*Gebratenes Seeteufel- und Lachsfilet und Wildfanggarnele  
mit milder Currycremesauce, jungen Lauchzwiebeln  
und Kirschtomaten auf aromatischem Basmatireis*

~~~

*Fruchtig saftiger Apfelstrudel mit Amaretto-Vanillesauce
und köstlichem Walnusseis*

38,50 € pro Person mit Medaillons vom Schweinefilet
42,50 € pro Person mit Seeteufel, Lachs und Wildfanggarnele

Weinempfehlungen zum Menu

2017	Sélection Prestige Cabernet Sauvignon Bouchard Aîné & fils, Pay d'oc	0,2 l	6,50 €
-------------	---	--------------	---------------

*Tiefrote Farbe, ausgewogener und runder Geschmack
mit überzeugendem Bukett nach schwarzen Johannisbeeren.*

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf,
W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere

1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,
6 Nitrit



Für Suppenliebhaber

Mild fruchtige Fischcurrysuppe mit Muschelfleisch, Wildfanggarnele, Kabeljau, Lachs und Eismeergarnelen, dazu Baguette und Knoblauchbutter (A,B*,H,K,L*) 12,00 €

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit kleinen Gemüse- und Fleischwürfeln (A,U) 5,40 €

Vorspeisen

Der echte! Büffelmozzarella mit Kirschtomatensalat und frischem Basilikum (K) 10,50 €

Drei gebratene Wildfanggarnelen mit Kräuterbuttersauce, Streifen von sonnengetrockneten Tomaten, krossen Knoblauchchips und Baguette um die köstliche Sauce dippen zu können (A,B*,L*) 13,50 €

Ultra zarter schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, knusprigen Kartoffelrösti und einem kleinen Feldsalat (A,B*,H,K,U,V) 14,00 €

Unsere Gourmetvorspeise für Fleischliebhaber

Rosa gebratenes Roastbeef mit milder Knoblauch-Mayonnaise
Hirsch- und Wildschweinschinken mit unseren kalt gerührten Preiselbeeren

Zweierlei von der Ente, geräucherte Entenbrust und hocharomatische Ententerrine mit marinierten bittersüßen Zwergorangen und einem kleinen Feldsalat (A, B*,U,V) 14,50 €

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Apfelstiften, knusprig gebratenen Speckstückchen, Haselnüssen und kleinen Knoblauchcroûtons (A,B*,K,L*,V,5) 8,50 €

Kleinere Portion 6,50 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere

1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,

6 Nitrit

... ohne Fisch und Fleisch.....



Hocharomatisch! Einer der besten schwarzen Trüffel überhaupt!

Dünne Bandnudeln mit pechschwarzem australischem Wintertrüffel in cremiger Sauce mit Parmesan und mariniertem Feldsalat (A,B,K,U,V)* 28,50 €

Kräutercrêpes-Roulade, gefüllt mit Gemüse und mit Käse überbacken, dazu Tomatencremesauce (A,B*,K, U) 17,50 €

.....
Qual der Wahl ...

Meer geht nicht

Gebratenes Seeteufel- und Lachsfilet und Wildfanggarnele mit milder Currycremesauce, jungen Lauchzwiebeln und Kirschtomaten auf aromatischem Basmatireis (H, K,U,V) 29,00 €

Zart und saftig

Gebratenes Lachsfilet auf kurz geschmortem Mangoldgemüse mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise (A,H,K) 29,00 €

Unsere herbstliche Super Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen, marinierte Kichererbsen, ausgebackene Garnelen im Kartoffelmantel und mariniertes Hähnchenfleisch, Mini-Frühlingsröllchen, Humus, fruchtiger Spitzpaprika, Maiskörner, roter Mojo-Dip und mariniertes Ingwer (A,B,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5)* 18,50 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,
6 Nitrit



Ente gut, alles gut!

Rosa gebratene Entenbrust mit Mandelbrokkoli, Kartoffelkroketten und Orangensauce (B,K,L*)* 27,00 €

Schwein gehabt

Medaillons vom Schweinefilet mit cremiger Champignonrahmsauce, hausgemachten Eierspätzle und einem frischen Salat (A,B,K,U,V)* 24,00 €

Aus dem heißen Sud

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse (A,B,K,U,V)* 19,00 €

Klassisch lecker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln, unseren frischen kalt gerührten Preiselbeeren und einem frischen Salat (A,B,K,U,V)* 22,00 €

Zart aromatisch lecker

Argentinisches Rumpsteak mit frischem buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und kurz gebratenen Rosmarinkartoffeln (K) 29,00 €

Försters Liebling

Hirschrückensteak mit kräftiger Rotweinsauce, gebratenen Champignons mit kleinen Speckwürfeln, jungen Lauchzwiebeln und Petersilie, dazu natürlich hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten (A,B,K)* 31,00 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere

1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitrit



Genuß zum Schluß

**Zart cremiges Zimt-Parfait mit Rotweinpflaumen
und Sahne (A,K)** 7,50 €

Für Schokoholics

Dreierlei von der Schokolade
Saftiger Karamell-Nuss Schokoladenkuchen,
Schokoladeneis und Mousse au chocolat (A,B,K,L*)* 8,00 €

**Fruchtig saftiger Apfelstrudel mit Amaretto-Vanillesauce
und köstlichem Walnusseis (A,B*,K)** 8,50 €

Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen (K) 8,00 €

Verschiedene Eissorten

Schokolade, Vanille, Erdbeere
1 Kugel fein ausgarniert 2,00 €

Portion Sahne 1,00 €
*Schokoladensauce **oder** Fruchtmark* 2,00 €

Und zum Kaffee oder Tee.... oder einfach nur so

*Hausgemachte Pralinen-Auswahl
mit feinsten Valrhona-Schokolade* **4 Stück** 3,60 €

*Planen Sie ein Fest? Dann beraten wir Sie gerne und erläutern
Ihnen unsere Möglichkeiten!*

.....

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf,
W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,
6 Nitrit