



Liedberger Landgasthaus

Zuhause genießen ab 09.09.2020

Abholung

Mittwoch bis Sonntag
von 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Bestellung telefonisch **02166 / 8 72 94** von 10.30 bis 22.00 Uhr
Bestellung per E-Mail jederzeit

Unser Kochbuch

„Ehrlich wie ein Butterbrot...“
zum Stöbern, Inspirieren, Nachkochen,
Verschenken, Appetit holen...

10,00 €

**Unkomplizierte, erprobte Rezepte
für Geübte und Ungeübte!**



Zuhause genießen ab 09.09.2020

Pfifferlingcremesuppe mit gebratenen Speckstückchen
und Baguette (K,B*,5) (warm) 6,50 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gurkenwürfeln in cremiger Mayonnaisen-Joghurtsauce
mit Bratkartoffeln (A,G,H,K,V) 6,50 €

Als Hauptgang 14,50 €

Großer Salatteller mit Fetakäse,
Frühlingszwiebeln, Knoblauchdressing, Oliven
und Kirschtomaten und Baguette (A,G,K,V) 11,50 €

Großer Salatteller mit Putenbruststreifen
und gebratenem Speck und Baguette (A,G,V,5) 11,50 €

Unsere 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, mariniertem Ingwer und Gemüse-Popcorn
(B*,I,K,L*,W,Y,1,3,4,5) 15,00 €

Dazu ein schöner leichter Wein

2017 Kallfelz „Finesse“
Qualitätswein, Mosel 0,75 l 10,00 €
Ein leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße;
harmonisch mit schöner Mineralik; 10 vol %

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, G Weizen, 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

Zuhause genießen ab 09.09.2020

Pfifferlinge in Weißweinrahmsauce mit Basilikum,
Kirschtomaten und Petersilie auf Fettuccine,
dazu ein frischer Salat (A,B*,K,V) 15,50 €

Fünf argentinische wilde Rotgarnelen mit süßer Chilisaucе, Cassissée,
Karotte, roten Zwiebeln und Paprikastreifen auf Basmatireis
mit marinierten Salatspitzen (A,B,I,K,V) 21,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfbuttersauce,
und Petersilienkartoffeln, dazu ein frischer Salat
(A,B*,K,V) 21,00 €

Mit süßer Chilisaucе und Cassissée marinierte Putenbruststreifen
mit Karotte, roten Zwiebeln und Paprika
auf Basmatireis 16,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln
und einem frischen Salat (A,G,K,U,V) 13,50 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce,
Basilikum und Kirschtomaten auf Fettuccine (A,B*,K) 21,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit dicken cremigen Speckbohnen
und Bratkartoffeln (K,B*,5) 22,50 €

Dazu ein bisschen Sonne Italiens

2017 Di Camillo Vini Primitivo 0,75 l 12,00 €
Rocca Antica, Italien

Dieser sortenreine Primitivo Rosso aus Apulien überzeugt mit seinem
warmen und fruchtigen Bukett, im Geschmack würzig und ausgewogen.

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B* Gluten, G Weizen, 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