



Liedberger Landgasthaus

In Liedberg oder Zuhause genießen

Öffnungszeiten

**Mittwoch bis Sonntag
ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet**

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr Mittagstisch

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr Kaffee und Kuchen

18.00 Uhr bis 21.00 Uhr Abendessen

Sonntag 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr Abendessen

Abholung ist weiterhin möglich

Bestellung telefonisch **02166 / 8 72 94** ab 11.00 Uhr durchgehend

Alle unsere Speisen sind natürlich direkt zum Verzehr geeignet und müssen nicht erwärmt werden.



Als Aperitif und zur Erfrischung

Crémant

Veuve du Vernay Rosé Brut

*Eleganter Duft nach frischen Himbeeren,
feiner Fruchtgeschmack*

0,1 l

5,90 €

Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend

« **Spritzige Johannisbeere** »

0,1 l

3,60 €

Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone mit Mineralwasser

Unsere Menu-Empfehlungen

Bunter Sommersalat

*verschiedene Blattsalate mit grünen Oliven, Apfelstiften,
gerösteten Kürbiskernen, Kirschtomaten, Fetakäse,
Knoblauchcroûtons und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette*

~~~

*Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet  
auf buntem Gemüse mit Kräuterbuttersauce  
und Rosmarinkartoffeln*

**oder**

*Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Tomaten-Paprika Salsa und Rosmarinkartoffeln*

**oder**

*Vegetarisches Kartoffel-Gemüsecurry  
mit vielen frischen Gemüsen, fein abgeschmeckt mit  
Kokosmilch und Creme fraîche, einer Spur Knoblauch  
und edlem Mumbay Curry*

~~~

*Himbeercremeeis auf Himbeermark
mit Joghurtschaum und karamellisierten Mandelblättchen*

36,50 € pro Person mit Hähnchenbrustfilet

41,00 € pro Person mit Wolfsbarschfilet

30,50 € pro Person mit Kartoffelcurry – vegetarisch

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



Tagesessen vom 21. bis 23. September 2022

nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht 12,50 €

Mittwoch: *Bratwurst mit grünen Butterbohnen und Zwiebel-Kartoffelstampf (B*,K,V)*

Donnerstag: *Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur (B*,K,L*U,V,X)*

Freitag: *Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat (A,B*H,,K,V)*

Für Suppenliebhaber

Kalte erfrischende

Gurken-Joghurtsuppe mit knusprigen Croûtons (A,B,K)* 5,80 €

Parmesancremesuppe mit Basilikumpesto

und knusprigen Knoblauchcroûtons (B,K)* 6,00 €

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

5,80 €

Gerne können Sie sich die Beilagen aller Gerichte auch als vegetarischen Hauptgang zusammenstellen

Für Kinder und Senioren

Fast alle Gerichte können wir Ihnen in kleineren Portionen anbieten. Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

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



Vorspeisen

Bunter Sommersalat

verschiedene Blattsalate mit grünen Oliven, Apfelstiften, gerösteten Kürbiskernen, Kirschtomaten, Fetakäse, Knoblauchcroûtons und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette (B,K,L*)*

7,50 €

Schöne Grüße aus Italien

Coppa di Parma

Vitello Tonnato

Parma Schinken

Oliven

Büffelmozzarella mit Tomatenpesto (H,K,L,U,V)*

12,50 €

Knackige Salatherzen gefüllt mit

marinierten Linsen

Ziegenfrischkäse mit Tomatenchutney

Apfelmeerrettichsalat

8,50 €

Mild gereifter Ziegenkäse, gebraten mit frischen Birnen und geräuchertem Speck, dazu marinierte Salatspitzen, Kirschtomaten und Kräuter (A,K,U,V,6)

8,50 €

Vitello Tonnato

Saftiges, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Schafskäse, frittierten Kapern und Salatherzen (A,H,K,U,V)

12,50 €

Weinempfehlung

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

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 Super Bowls

Fish Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen, marinierte Kichererbsen, Gambas im Teigmantel, gebratene Fischfiletwürfel, zwei gebratene argentinische rote Wildfanggarnelen, Humus, fruchtiger Spitzpaprika, Maiskörner, Aioli-Dip und mariniertes Ingwer (A,B,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5)*

19,50 €

Meat Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen, marinierte Kichererbsen, Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust, marinierte Geflügel-Sticks, rosa gebratene Kalbsoberschale, Humus, fruchtiger Spitzpaprika, Maiskörner, roter Mojo-Dip und mariniertes Ingwer (A,B,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5)*

19,50 €

Vegetarische Bowl

Lauter leckere vegetarische Sachen wie Kokosreis, Mandelbrokkoli, gebratene Tofuwürfel, Frühlingströllchen, Blattsalat, Avocado, Weißkrautsalat (A,B,K,L*,U,V)*

18,50 €

Weinempfehlung

2020	Weingut Brogsitter Terra Blanc Grauburgunder Q.B.A. trocken, Rheinhessen	0,1 l	6,50 €
	<i>Blumig-fruchtiger Wein, erfrischender, leichter Abgang, milde Säure</i>		

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.....

Kartoffel-Gemüsecurry

mit vielen frischen Gemüsen, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch und Creme fraîche, einer Spur Knoblauch und edlem Mumbay Curry (K,U,V)

17,50 €

Pechschwarz und hocharomatisch

Feinster australischer schwarzer Wintertrüffel mit cremigen Fettuccine und frisch geriebenem Parmesan (A,B,K)*

29,00 €

Fischgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Tomaten-Paprika Salsa und Rosmarinkartoffeln (H,K)

29,00 €

Seelachs- und Lachsfilet

gebraten mit argentinischen wilden Rotgarnelen und Miesmuschelfleisch mit Zitronenbuttersauce und Petersilienkartoffeln (H,I,K)

29,00 €

Gebratenes Seelachsfilet

*auf Tomatencremesauce,
mit Röstzwiebel-Kartoffelstampf (B*,H,K)*

28,00 €

.....
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



Fleischgerichte

Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf buntem Gemüse mit Kräuterbuttersauce
und Rosmarinkartoffeln (B*,K) 23,50 €

Karree vom Duroc-Schwein
aus thüringischer Zucht mit Butterflocken
und Rosmarin gebraten, dazu Balsamicozwiebeln,
Jus und Butterstampfkartoffeln (K) 28,00 €

Klassisch lecker
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten,
dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B*,K,U,V) 22,00 €

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

Saltimbocca vom Kalbsrücken
in Butter mit Parmaschinken und frischem Salbei
aus unserem Garten gebraten, dazu Gnocchis mit
Parmesancremesauce (A,B*,K) 29,00 €

Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten
vom argentinisches Roastbeef mit cremigen
dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln (B*,K,V,6) 28,00 €

Weinempfehlung

2020 Cabernet Sauvignon 0,2 l 7,00 €
Viña Valdivieso
Valle Central, Chile
Charakteristisch für diesen Wein sind seine tief-dunkle Farbe
und das intensive Aroma. Sein Geschmack erinnert an intensive
Beerenfrucht mit viel Struktur.

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

Himbeercrèmeis auf Himbeermark mit Joghurtschaum und karamellisierten Mandelblättchen (K,L*)	7,50 €
Crème brulée von aller-feinster Tahiti-Vanille mit Früchten und Vanilleeis (A,K)	9,00 €
Tiramisu (mit Alkohol) und Macadamia-Eiscreme mit frischen Früchten (A,K)	8,50 €
Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen (K)	8,00 €
Verschiedene Eissorten Schokolade, Vanille, Erdbeere 1 Kugel fein ausgarniert	2,00 €
Portion Sahne	2,00 €
Schokoladensauce oder Fruchtmark	2,50 €
<u>Und zum Kaffee oder Tee.... oder einfach nur so</u> Hausgemachte Pralinen-Auswahl von Café Pesch	3 Stück 3,90 €

Am Nachmittag ab 14.00 Uhr

Verschiedene Kuchen und Sahnetorten, eine gepflegte Tasse Kaffee oder Tee....

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

Susanne und Peter J. J. H.

.....

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