



## Liedberger Landgasthaus

### Tagesessen vom 16. bis 18. September 2020

*nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht*      10,00 €

**Mittwoch:**      *Fleischkäse mit Bratkartoffeln*

**Donnerstag:**      *Hähnchenschenkel mit Curryreis und Erbsen*

**Freitag:**      *Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat*

### Großmutter's Rezepte neu aufgelegt

*Immer nur **donnerstags**, mittags und abends  
und nur solange der Vorrat reicht...*

### Diese Woche

17,50 €

*Rinderroulade „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck,  
Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu buntes Gemüse  
und Petersilienkartoffeln*

## Als Aperitif und zur Erfrischung

### **Kir Royal**

Liedberger Landgasthaus Hausmarke Sekt  
mit Cassis-Likör 0,1 l 4,00 €

### **Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend**

« Spritzige Johannisbeere » 0,1 l 3,40 €  
Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone  
mit Mineralwasser

## Menus zur Auswahl

### Vegetarisch

Gebratener Haselnusstofu  
mit einer feinen  
Kräuter-Senf vinaigrette,  
Endiviensalat  
und geriebenem Apfel

~~~

Weißwein-Risotto  
mit Pfifferlingen, Kirschtomaten,  
geriebenem Parmesan  
und mariniertem Salat

~~~

Ananassorbet  
auf Pina Colada-Creme

**30,50 € pro Person**

### Menu

Gebratene Pfifferlinge  
mit feinstem Himbeeressig  
mariniert auf Parmaschinken  
mit Rucola-Salat

~~~

Medaillon  
vom argentinischen Rinderfilet  
mit frischem buntem Gemüse,  
Café de Paris Butter  
und Kräuterkartoffeln

~~~

Ananassorbet  
auf Pina Colada-Creme

**38,00 € pro Person**

## **Vorspeisen und große Salate**

**Marinierter Ziegenfrischkäse** auf Zucchinistreifen  
mit Tomatenchutney und krossem Brot-Chip 8,50 €

**Ziegenkäse** zwischen Birnen und Speck gebraten  
auf Kirschtomaten-Rucolasalat 9,00 €

**Feldsalat mit geräucherter Entenbrust**, Apfelfstiften,  
knusprigen Speckstückchen und kleinen Knoblauchcroûtons 7,50 €

### **Zweierlei vom Pfifferling**

*Kleine Pfifferlingcreme  
Mit feinstem Himbeeressig marinierte Pfifferlinge  
auf Parmaschinken mit mariniertem Rucola* 9,00 €

### **Schöne Grüße aus Italien!**

*Parmaschinken  
Fenchelsalami  
Kleine frittierte Kapern  
½ eingelegtes Artischockenherz  
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln  
Schwarze kleine italienische Oliven* 12,00 €

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“** mit Äpfeln, Zwiebeln  
und Gurkenwürfeln in cremiger Mayonnaisen-Joghurtsauce  
mit Bratkartoffeln 8,50 €

**Als Hauptgang** 17,50 €

**Großer Salatteller mit Fetakäse**, Frühlingszwiebeln,  
Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten 14,50 €

**Großer Salatteller mit Putenbruststreifen**  
und gebratenem Speck 14,50 €

**Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets**  
und Limonen-Dressing 14,50 €

### **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* 18,00 €

## **Für Kinder und Senioren**

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

### **Suppen**

<b>Kräutercremesuppe</b> mit vielen frischen Kräutern aus unserem eigenen Kräutergarten und kleinen Knoblauchcroûtons	5,60 €
<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit geröstetem Kräuterbutter-Baguette und gebratenen Speckstückchen	6,50 €
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> mit kleinen Gemüse- und Fleischwürfeln	5,40 €

### **...mal etwas ohne Fisch und Fleisch**

<b>Weißwein-Risotto</b> mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, geriebenem Parmesan und mariniertem Salat	18,50 €
<b>Pfifferlinge</b> in Weißweinrahmsauce mit Basilikum, Kirschtomaten und Petersilie auf Fettuccine, dazu ein frischer Salat	18,50 €

### **Fischgerichte**

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> mit Schnittlauchbuttersauce, Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat	24,50 €
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Rahmsauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln und ein frischer Salat	24,00 €
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> mit Senfbuttersauce, und Petersilienkartoffeln, dazu ein frischer Salat	24,00 €

Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.

## **Fleischgerichte**

**Gebratene Entenbrust** mit Pfeffer-Kirschsauce, dazu Brokkoli  
und hausgemachte Knöpflespätzle 21,50 €

**Medaillons vom Schweinefilet** mit Pfifferlingen in Rahmsauce,  
Basilikum und Kirschtomaten auf Fettuccine 24,50 €

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken** mit Bratkartoffeln  
und einem frischen Salat 16,50 €

**Tafelspitz aus dem Wurzelsud** mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,  
Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat 19,00 €

**Argentinisches Rumpsteak** mit dicken cremigen Speckbohnen  
und Bratkartoffeln 25,50 €

**Medaillons vom argentinischen Rinderfilet** mit frischem  
buntem Gemüse, Café de Paris Butter und Kräuterkartoffeln 31,00 €

## **Unsere Weinempfehlung**

**2017er Di Camillo Vini Primitivo** 0,2 l 6,00 €  
**Rocca Antica, trocken**  
**Italien**

*Dieser sortenreine Primitivo Rosso aus Apulien überzeugt  
mit seinem warmen und fruchtigen Bukett. Im Geschmack würzig  
und ausgewogen, mit schöner Struktur und gut integrierten Tanninen.*

## Dessertkarte

*Ananassorbet auf Pina Colada-Creme* 6,00 €

*Kirschorbet auf Lavendelkirschen und Mascarponecreme* 6,50 €

*Crème brûlée von bester Tahiti-Vanille mit Erdbeeren  
in Grand Manier, süßen karamellisierten Mandelblättchen  
und Vanilleeis* 8,00 €

### **Verschiedene Eissorten**

*Schokolade, Vanille, Erdbeere  
1 Kugel fein ausgarniert*

2,00 €

*Portion Sahne*

1,00 €

*Schokoladensauce **oder** Fruchtmark*

2,00 €

*Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen* 7,00 €

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

*Feinste Pralinen-Auswahl*

*aus der Pralinen Manufaktur Hussel*

**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. Hoff*