

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 22.00 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

Pernod

*Französischer Aperitif aus destillierten Kräuteresenzen
mit Eis und Leitungswasser* 4 cl 5,00 €

„Grüne Frische“

*Alkoholfreier Cocktail mit Ananassaft, Pfefferminzsirup
und Limettensaft* 0,1 l 3,40 €

Unsere vegetarische Menu-Empfehlung

*Feldsalat mit Apfelstiften, Haselnüssen
und kleinen Knoblauchcroûtons*

~~~

*Kürbis-Risotto mit Kürbisstücken,  
karamellisierten Walnuss- und Kürbiskernen,  
Kirschtomaten und Fetakäse*

~~~

Für Schokoholics

*Dreierlei von der Schokolade
Saftiger Schokoladenkuchen, Schokoladeneis
und Mousse au chocolat*

29,00 € pro Person

Weinempfehlung zum Menu

2017 Weingut Landmann 0,2 l 7,50 €
Freiburg Waltershofener Steinmauer
Chardonnay

Qualitätswein, trocken, Baden

*Das interessante Bukett erinnert an einen exotischen Früchtekorb,
auf der Zunge erfrischend durch eine feine mineralische Prägung.*

Hervorragend zu allen leichten Speisen.

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



Sehr viele Kräuter, die wir verarbeiten, stammen aus unserem Kräutergarten und sind natürlich unbehandelt.

Unsere Menu-Empfehlung

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Apfelstiften, knusprig gebratenen Speckstückchen, Haselnüssen und kleinen Knoblauchcroûtons

~~~

*Hirschragout, abgeschmeckt mit dunkler Valrhona Schokolade, Apfelrotkohl, frischen, kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffelklößen*

**oder**

*Zander- und Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten auf cremigem Kartoffel-Wirsinggemüse*

~~~

Für Schokoholics

*Dreierlei von der Schokolade
Saftiger Schokoladenkuchen, Schokoladeneis
und Mousse au chocolat*

39,00 € pro Person

Weinempfehlungen zum Menu

2016	Weingut Thomas Hensel	0,2 l	7,90 €
	Aufwind		
	Cabernet Sauvignon und St. Laurent, QBA., Pfalz		
	<i>In dichtem Purpurrot glitzert dieses Cuvée Aufwind im Glas. Anfangs kühl und jung offenbart er im Mund seine ganze Fruchtigkeit mit Noten von reifen dunklen Kirschen, saftigen Zwetschgen, Räucherspeck und einem Hauch von rotem Pfeffer.</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



Tagesessen vom 24. Bis 26. November 2021

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

Mittwoch: *Geflügelstreifen mit Basmatireis*

Donnerstag: *Gebratener Schweinebauch mit cremigem
Kartoffel-Wirsinggemüse (B*,K)*

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



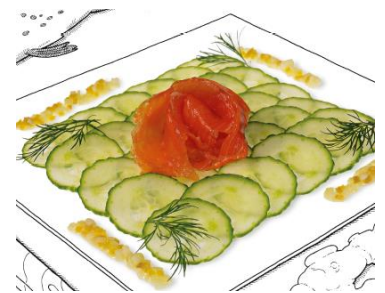
Für Geübte und Ungeübte!

**Unser Kochbuch
„Ehrlich wie ein Butterbrot...“**

***Zum Stöbern, Inspirieren, Nachkochen,
Verschenken, Appetit holen...***

10,00 €

Unkomplizierte, erprobte Rezepte



***Geräucherter Lachs
auf Gurkencarpaccio***

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

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit feinstem steierischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (K,L*) 5,20 €

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

Vorspeisen

Herbstleckereien

Ein Vorspeisenteller bestehend aus geräuchertem schottischem Lachs rosa gebratenem Roastbeef Ententerrine und geräucherter Entenbrust unseren frischen kalt gerührten Preiselbeeren einem kleinen Feldsalat (A,H,K,L;U;V) 12,50 €

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

Kleinere Portion 6,50 €

Meck meck meck...

Kurz gebratener Ziegenkäse auf Birnenscheiben mit Feigensenf und Tomatenchutney (B) 10,50 €

Knuspriges Kartoffelrösti mit extra feinem schottischem Räucherlachs, Preiselbeer-Meerrettich und kleinem Feldsalat (A,B*,H,K,U,V) 12,50 €

Gebratene Süßkartoffel-Würfel mit Salatherzen, Granatapfelkernen, karamellisierten Kürbiskernen und Parmesandressing (A,B*,K,U,V) 8,50 €

.....

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



Unsere großen Salate

Großer Salatteller mit Fetakäse,

Frühlingszwiebeln, Knoblauchdressing, Oliven
und Kirschtomaten und Baguette (A,B*,K,U,V)

15,50 €

Großer Salatteller mit gebratenen Lachsfiletstücken

und Limonen-Dressing (A,B*,H,U,V)

15,50 €

Großer Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen,

gebratenem Speck und Baguette (A,B*,U,V,5)

16,50 €

Unsere herbstliche Super Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen,
Linsensalat, orientalisch abgeschmeckter Cous Cous,
Erbsenhumus, Kirschtomaten, ausgebackene Garnelen
im Kartoffelmantel und mariniertes Hähnchenfleisch,
Mini-Frühlingsröllchen, mariniertem Ingwer und Gemüse-Popcorn
(A,B*,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5)

18,50 €

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

**Auf YouTube unter „news 89.4 Kürbis-Risotto“ zeigen wir Ihnen gerne,
wie Sie das vegetarische Gericht zubereiten können...**

Kürbis-Risotto mit Kürbisstücken, karamellisierten

Walnuss- und Kürbiskernen, Kirschtomaten
und Fetakäse (B*,K,L,U)

17,50 €

.....
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



Qual der Wahl ...

Zander- und Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten auf cremigem Kartoffel-Wirsinggemüse (B*,H,K)	28,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kürbis-Risotto mit Kürbisstücken, karamellisierten Walnuss- und Kürbiskernen und Kirschtomaten (H,K,L*)	28,00 €
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse (A,B*,K,U,V)	19,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat (A,B*,K,U,V)	20,50 €
Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten vom argentinischen Rumpsteak mit cremigen dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln (B*,K)	27,50 €
Brust oder Keule von der Gans mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen und einem Bratapfel (A,B*,K,U,L*,Y)	28,50 €
Hirschragout , abgeschmeckt mit dunkler Valrhona Schokolade, Apfelrotkohl, frischen, kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffelklößen (L*)	27,50 €
Hirschfilet mit buttrigem Kürbis-Kartoffelstampf, Rotweinsauce, Rosenkohlblättern und unseren frischen, kalt gerührten Preiselbeeren (K,U)	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

Mandelkuchen mit gebranntem Mandeleis
und Orangenfilets (A,B*,K,L*) 8,00 €

Früchte des Sommers eingelegt in Jamaika Rum
mit Beerensorbet 8,00 €

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

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

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. J. J.

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