



Liedberger Landgasthaus

Zu Hause genießen 30.12.2020

Abholung und Lieferung

30.12.2020 von 12.00 bis 15 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr

Bestellung telefonisch **02166 / 8 72 94**

Bestellung per E-Mail jederzeit unter info@llgh.de

Wir berechnen für jede Lieferung 4,00 €.

Alle warmen, fertigen Speisen sind natürlich direkt zum Verzehr geeignet und müssen nicht erwärmt werden.

Vakuumierte und kalte Speisen müssen mindestens 1 Tag vorher, spätestens bis zum 29.12. vorbestellt werden. Eine unkomplizierte Anleitung zum Erhitzen liegt selbstverständlich bei.



Zuhause genießen am 30.12.2020

Suppen und Vorspeisen

Aromatisch:

Gänsekraftbrühe mit Geflügelklößchen
und kleinen Gemüsewürfeln (A,K,U) 5,80 €

Lecker und macht richtig warm:

Französische Zwiebelsuppe
mit Knoblauchcroûtons (B*,U) 5,80 €

Lecker:

Winterlicher Salat mit Kartoffeldressing und Streifen
vom feinstem zart geräuchertem schottischem Lachs (H) 12,50 €

Extra fein:

Terrine vom Hirsch mit Hirschfiletkern, Pistazien
und Champignons, kleinem Wintersalat und unseren
kalt gerührten Preiselbeeren (K) 14,00 €

Hauptgerichte

Vegetarisch:

Ofenkartoffel mit Sauercreme,
karamellisierten Cashewkernen, jungen
Lauchzwiebeln und Orangenfilets (K,L*) 12,00 €

Exklusiv:

Pechschwarzer hoch aromatischer Wintertrüffel
mit cremigen Fettuccine und frisch geriebenem Parmesan
(A,B*,K) 28,00 €
auch kalt, vakuumiert möglich

Dazu ein schöner aromatischer Weißwein

2019 Weingut Brogsitter

Terra Blanc Grauburgunder
Q.B.A. trocken, Rheinhessen 12,00 €
Blumig-fruchtiger Wein, erfrischender,
leichter Abgang, milde Säure

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

Zuhause genießen am 30.12.2020

Unsere Klassiker, bewährt und immer lecker

Fein:

Gebratenes Orangen-Pfefferlachsfilet

auf Petersilien-Kartoffelstampf, dazu ein bunter winterlicher Salat (A,B*,H,K,V)

26,00 €

Lecker würzig und fruchtig:

Ein Teller Bunt

Kabeljaufilet, Lachsfilet und Wildfanggarnelen mit Kirschtomaten, Brokkoliröschen, Basmatireis und fruchtiger Mumbai-Currysauce (B*,H,I,K,U)

26,00 €

auch kalt, vakuumiert möglich

Zarte in Butterschmalz gebratene Kalbschnitzel

mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat (A,B*,K,U,V)

22,50 €

Medaillons vom Schweinefilet auf buttrigem

Petersilien-Kartoffelstampf

mit Vanillemöhren und Rahmsauce (K,U,Y)

21,50 €

auch kalt, vakuumiert möglich

Hirschragout in einer komplexen Rotweinsauce mit Apfelrotkohl,

Kartoffelknödeln und unseren frischen kalt gerührten Preiselbeeren (B*,K,U,Y)

27,00 €

auch kalt, vakuumiert möglich

Argentinisches Rinderfilet mit frischen bunten Gemüsen,

Kartoffelkroketten und Sauce Hollandaise (A,B*,K)

32,00 €

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Merlotsauce,

Butterrosenkohl und Kartoffelkroketten (A,B*,K,Y,U)

32,00 €

Bewährt und einfach lecker

2017 Di Camillo Vini Primitivo

12,00 €

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.

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

Zuhause genießen am 30.12.2020

Dessert

Bratapfel-Nuß-Trifle

*Köstliche Bratapfelstücke mit knusprigen Mandel-Kuchenstücken
und Rum-Vanillecreme (A,B*,K,L*)*

7,00 €

Für die Kinder natürlich auch ohne Rum

Macht süchtig!

Dreierlei von der Schokolade:

*Saftiger Schokoladenkuchen mit Mousse au chocolat
und Schokoladentrüffel(A,K,L*)*

8,00 €

Aus der niederrheinischen Küche

*Schwarzbrotpudding mit süßen Schattenmorellen
(A,B*,K,)*

7,00 €

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

*Feinste Pralinen-Auswahl aus der
Pralinen Manufaktur Hussel (K,L)*

3 Stück

3,00 €

für Geübte und Ungeübte!



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



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

10,00 €

gerne auch mit persönlicher Widmung!

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