



**Liedberger
Landgasthaus**

***In Liedberg oder
Zuhause genießen***

ab 23.06.2021

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

„Kalte Ente“ 0,1 l 4,00 €
*Spritziger Riesling mit unserer Liedberger Landgasthaus
Hausmarke Sekt und einer Zitronenscheibe auf Eis*

Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend 0,1 l 3,40 €
« Spritzige Johannisbeere »
Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone mit Mineralwasser

Unsere vegetarische Menu-Empfehlung

Geht auch anders...

*Im Basilikummantel ausgebackener Mozzarella
mit gebratenen Avocadostreifen auf buntem Tomatensalat
mit feinsten Oliven, Basilikumpesto
und fermentiertem Pfeffer*

~~~

### **Crêpelasagne**

*Mit viel frischem Gemüse gefüllt und mit verschiedenen Käsen  
überbacken auf Tomatencremesauce*

~~~

Echt jetzt?

*Saftiger Schokoladenkuchen
mit Himbeermark, **Himbeeressigeiscreme**
und Schokoladensorbet*

33,00 € pro Person

Weinempfehlung zum Menu

2019 Weingut Brogsitter
Weißburgunder Private Edition
Qualitätswein, trocken, Pfalz 0,2 l 7,00 €
*Ein reintöniger, fruchtiger, vollmundiger Weißburgunder
mit feinem Schmelz. Im Finish langanhaltend, mit ausgewogener 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



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

Unsere Menu-Empfehlung

Was für ein Fisch

*Feinster schottischer geräucherter Lachs
mit Zitronen Crème fraîche,
Rucola-Salat und Baguette*

~~~

*Argentinisches Rumpsteak  
auf frischen bunten Gemüsen mit Teriyaki-Jus  
und Rosmarinkartoffeln*

~~~

Süßes und Saures

*Sauerampfercremeeis mit Erdbeeren, Rhabarberkompott
und karamellisierten Salzmandelblättchen*

43,50 € pro Person

Weinempfehlungen zum Menu

2017	Regaleali Bianco		
	Inzolia & Chardonnay, Sizilia IGT	0,2 l	7,00 €
	<i>Pikanter Duft von Wiesenblumen, Stachelbeeren und Birnen angenehme Säure, frische Aromen, finessenreich.</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



Für Suppenliebhaber

Pfifferlingcremesuppe mit gebratenem Ciabatta (B*,K,) 6,40 €

Parmesancremesuppe mit kleinen Maccheroni,
Knoblauch, marinierten Tomatenwürfeln
und gebratenem Ciabatta (A,B*,K) 6,40 €

Vorspeisen

Geht auch anders...

Im Basilikummantel ausgebackener Mozzarella
mit gebratenen Avocadostreifen auf buntem Tomatensalat
mit feinsten Oliven, Basilikumpesto
und fermentiertem Pfeffer (A,B*) 9,50 €

Bewährt und lecker

Mit feinstem Himbeeressig marinierte Pfifferlinge
mit Parmaschinken und ausgebackenen Käsekrapfen (A,B*,K,6) 12,00 €

Was für ein Fisch

Feinster schottischer geräucherter Lachs
mit Zitronen-Crème fraîche, Rucola-Salat und Baguette
(A,B*,H,K) 12,00€

Klassisch und pikant

Drei gebratene Wildfanggarnelen mit einer Prise Chili, Knoblauch
und Thymian, dazu mit Olivenöl geröstetes Ciabatta (A,B*,I) 12,00 €

Unsere Weißweinempfehlung zur Jahreszeit

2019 Brogsitter No. 1

„weiß von rot“

Ahr-Spätburgunder, trocken 0,2l 7,30 €

Köstliche rote Ahr-Spätburgundertrauben werden
weiß gekeltert - säurearm und herrlich frisch.

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



Leichte Sommersalate

Großer Salatteller mit Fetakäse,

Frühlingszwiebeln, Knoblauchdressing, Oliven
und Kirschtomaten und Baguette (A,B*,G,K,U,V) 15,50 €

Großer Salatteller mit gebratenen Lachsfiletstücken

und Limonen-Dressing (A,B*,U,V) 15,50 €

Großer Salatteller mit marinierten Hähnchenbruststreifen,

gebratenem Speck und Baguette (A,B*,U,V,5) 15,50 €

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
(A,B*,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5) 18,50 €

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

Gebratene Pfifferlinge in Rahm mit Kirschtomaten, vielen Kräutern
auf Fettuccine, dazu ein frischer Blattsalat (A,B*,K,U,V) 18,50 €

Crêpelasagne

Mit viel frischem Gemüse gefüllt und mit verschiedenen Käsen
überbacken auf Tomatencremesauce (A,B*,K) 15,50 €

Wie veredelt man Pasta?

Feinster australischer schwarzer Wintertrüffel mit cremigen
Fettuccine und frisch geriebenem Parmesan (A,B*,K) 28,00 €

Als Vorspeisenportion 12,00 €

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

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 ...

Logisch, frisch!

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kapuzinerkresse-Risotto und einem frischen Salat (H,K,U,V)	24,50 €
oder mit einer Hand voll gebratenen Pfifferlingen	28,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichcremesauce, neuen Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat (B*,H,K,U,V,Y)	26,00 €
Saftige Maispouardenbrust auf Rucola-Gnocchi mit Tomatencremesauce und gebratenen Speckstückchen (A,B*,K,6)	22,00 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce, Fettuccine und einem frischen Salat (A,B*,K,U,V)	26,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat (A,B*,K,U,V)	20,50 €
Kalbrückensteak auf gebratenen Pfifferlingen mit Weißweinrahmsauce und Rosmarinkartoffeln (B*,K)	31,00 €
Argentinisches Rumpsteak auf frischen bunten Gemüsen mit Teriyaki-Jus und Rosmarinkartoffeln (A,B*,X,1)	27,50 €

Überzeugt mit seinem warmen und fruchtigen Bukett

2017	Di Camillo Vini Primitivo		
	Rocca Antica, trocken	0,2 l	6,00 €
	Italien	0,75 l für Zuhause	12,00 €
	Überzeugt mit seinem warmen und fruchtigen Bukett. Im Geschmack würzig und ausgewogen, mit schöner Struktur und gut integrierten Tanninen.		

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

Süßes und Saures

Sauerampfercremeeis mit Erdbeeren, Rhabarberkompott
und karamellisierten Salzmandelblättchen (A,K,L*) 7,00 €

Einfach lecker!

Aprikosen-, Erdbeer- und Blaubeersorbet mit Früchten
und Fruchtmark 8,00 €

Echt jetzt?

Saftiger Schokoladenkuchen mit Himbeermark,
Himbeeressigeiscreme und Schokoladensorbet (A,B*,K,L*) 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 (K,L) 2 Stück 2,60 €

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!

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