



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.**



Unsere Menu-Empfehlung

*Friséesalat mit mariniertem Spargel, Orangenfilets,
Fetakäse, Pinienkernen, Tomaten,
verschiedenen Kräutern und Baguette*

~~~

*Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet  
auf buntem Gemüse mit Kräuterbuttersauce  
und unseren Ofenkartoffelspalten*

**oder**

*Neuseeländisches Ora King Lachsfilet  
auf Butter-Stampfkartoffeln*

~~~

*Aprikosen-Schmandeis im Rucola-Mandelmantel
auf Aprikosenmark*

**37,50 € pro Person mit Hähnchenbrustfilet
45,00 € pro Person mit Lachsfilet**

Weinempfehlungen zum Menu

2017	Sélection Prestige Cabernet Sauvignon Bouchard Aîné & fils, Pay d'oc	0,2 l	6,50 €
-------------	---	--------------	---------------

*Tiefrote Farbe, ausgewogener und runder Geschmack
mit überzeugendem Bukett nach schwarzen Johannisbeeren.*

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 am 17. Juni 2022

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

Donnerstag: Feiertag

Freitag: Gebratenes paniertes Seelachsfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat (A,B*,H,V)

Für Suppenliebhaber

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (B,K)* 6,60 €

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

Vorspeisen

*Friséesalat mit mariniertem Spargel, Orangenfilets, Fetakäse,
Pinienkernen, Tomaten, verschiedenen Kräutern
und Baguette (A,B*,U,V)* 8,50 €

*Milder Ziegenfrischkäse mit Tomatensalat, jungen Lauchzwiebeln
und knusprigen Croûtons (A,B*)* 8,50 €

Vitello Tonnato

*Saftiges, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Schafskäse, frittierten Kapern und Salatherzen (A,H,K,U,V)* 12,50 €



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 €

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

Fettuccine in Tomatencremesauce mit Kirschtomaten, Fetakäsewürfeln und einem frischen Salat (A,B*,K,U,V)

16,50 €

Portion Vorster Stangenspargel (500gr. Rohgewicht) mit Butterkartoffeln und frischer, natürlich selbst gemachter Sauce Hollandaise (A,K,Y)

22,50 €

Grüner kurz gebratener Spargel mit frischem Salbei und unseren Ofenkartoffelspalten (K,V)

27,00 €

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



Spargelzeit

Portion Vorster Stangenspargel (500gr. Rohgewicht) mit Butterkartoffeln und frischer, natürlich selbst gemachter Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter (A,K,Y)	22,50 €
dazu wahlweise	
gekochter oder roher Schinken (6)	8,00 €
ein Kalbschnitzel (A,B*)	8,00 €
ultra zarter geräucherter schottischer Lachs (H)	14,50 €
gebratenes neuseeländisches Ora King Lachsfilet (H)	19,00 €

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kräuterbutter überbacken, dazu Butter-Stampfkartoffeln und ein frischer Salat (A,B*,H,K,U,V)	28,00 €
Zart und saftig Neuseeländisches Ora King Lachsfilet auf Butter-Stampfkartoffeln, dazu ein frischer Salat (H,K,U,V,Y)	28,00 €
Argentinische Wildfang-Garnelen mit gebratenem weißem und grünem Spargel, marinierten Kirschtomaten, Kräutern und geröstetem Knoblauchbaguette (A,B*,K,L*)	29,00 €

Unsere Weinempfehlung

2020 Kallfelz Riesling Hochgewächs Qualitätswein trocken oder feinherb Mosel	0,2 l	7,00 €
Erfrischend und jung, mit einem angenehm harmonischen Spiel zwischen Fruchtsüße und -säure.		



Fleischgerichte

- Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet** auf buntem Gemüse
mit Kräuterbuttersauce und unseren Ofenkartoffelspalten
(B*,K,V) 21,50 €
- Weißer und grüner Stangenspargel mit Schinken-Käse-Crêpe**
überbacken (A,B*,K,6) 26,00 €
Für unsere vegetarischen Gäste servieren wir dieses Gericht
natürlich auch ohne Schinken
- Aus dem heißen Sud**
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse (A,B*,K,U,V) 19,00 €
- Klassisch lecker**
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten,
dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B*,K,U,V) 22,00 €
- Kalbsleber „Berliner Art“**
mit gebratenen Apfelringen, Zwiebeln, kräftiger
Rotweinsauce auf Butterstampfkartoffeln (K,U,V) 27,50 €
- Weißer Stangenspargel mit kleinen Kalbfleisch-Cordon bleus,**
dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise (A,B*,K,6) 29,50 €
- Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten**
vom irischen Hereford Roastbeef mit cremigen
dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln (B*,K,V,6) 27,50 €

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



Genuß zum Schluß

Aprikosen-Schmandeis

im Rucola-Mandelmantel auf Aprikosenmark

(A,K,L)*

8,50 €

Crème brûlée von aller-feinster Tahiti-Vanille

mit Früchten und Vanilleeis (A,K)

9,00 €

Sauerampfercremeeis

auf frischen Erdbeeren mit süßer Sahne (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

1,00 €

*Schokoladensauce **oder** Fruchtmark*

2,00 €

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

Hausgemachte Pralinen-Auswahl

von Café Pesch

3 Stück

3,60 €

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!*

Susanne und Peter Jeschke

