



## **Liedberger Landgasthaus**

### **In Liedberg oder Zuhause genießen**

#### **Öffnungszeiten**

**Montag und Dienstag Ruhetag**

**Mittwoch bis Sonntag**

**ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet und**

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr Mittagstisch

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr Nachmittagskarte mit

Kaffee und Kuchen, großen Salaten und  
Herzhaften Gerichten

ab 18.00 Uhr Abendessen

Sonntag ab 17.30 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

### **Sanddorn Spritz**

*säuerlich herb – „die Zitrone des Nordens“*

*mit fruchtiger Orange und unserem Hausmarke Sekt*

*auf Eis* 0,1 l 5,90 €

### **Orange Bitter – alkoholfrei -**

*Bitter alkoholfrei von Monin*

*mit Orangensaft auf Eis* 0,1 l 5,50 €

## Unsere Menuempfehlung

*Winterlicher Salat*

*Feldsalat, Chicorée-, Radicchiosalat mit Birnen,  
Granatapfel- und Walnußkernen*

~~~

*Medaillons vom Schweinefilet*

*mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,  
dazu knusprige Kartoffelecken und Sauce Hollandaise*

**oder**

*Gebratenes Skreifilet mit Senfbröselbutter überbacken  
auf Rote-Bete-Stampfkartoffeln  
dazu ein frischer Salat*

**oder**

*Gebratener Wirsing mit breiten Bandnudeln*

*Kirschtomaten und Kräutern  
in cremiger Cheddarksauce*

~~~

*Oldenburger Rote Grütze*

*mit Vanilleeis und süßer Sahne*

**46,50 € mit Schweinefilet**

**48,00 € mit Skreifilet**

**35,50 € mit Bandnudeln**



Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, 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 28. bis 30. Januar 2026

*nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht*

14,00 €

**Mittwoch:** Schweineschnitzel mit Pfeffersauce und Pommes frites  
(A,B6,K,V)

**Donnerstag:** Himmel und Äd mit gebratener Blutwurst,  
Kartoffel-Apfelstampf und Röstzwiebeln (A,B6,K,U,V,6)

**Freitag:** Senfeier mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln  
und einem frischen Salat (A,B6,K,V)

### Für Suppenliebhaber

#### **Kraftbrühe vom Tafelspitz**

mit kleinen gefüllten Nudeltaschen  
Fleisch- und Gemüsewürfeln (A,B6,V)

6,80 €

#### **Cremige Fischsuppe auf Hummerbasis**

mit Fischfiletwürfeln, Eismeerkrabben, Miesmuschelfleisch  
Gemüsewürfeln, knusprigem Baguette  
und Sauce Rouille (B6,H,I,K,Z)

12,50 €

*gerne auch als Hauptgang*

29,00 €



### Vorspeisen

#### **Norddeutsche „Tapas“**

Büsumer Krabbensalat mit Gurken- und Zwiebelwürfeln,  
Matjeshappen in Hausfrauensauce  
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
und Apfel-Lauchsalat (H,I,K,L\*,V)

15,50 €

#### **Rosa gebratene Kalbsoberschale**

mit Thunfischcreme, Friseesalat mit Tomatenwürfeln  
und frittierten Kapern (A,H,V)

13,50 €



#### **Salatherzen gefüllt mit bunten Linsen**

veganer Aioli und knusprigen Brotchips (B6)

10,00 €



#### **Winterlicher Salat**

Feldsalat, Chicorée-, Radicchiosalat mit Birnen,  
Granatapfel- und Walnußkernen (A,B6,V)

9,00 €

Auf Wunsch gerne auch mit Fetakäse (K)

11,00 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, 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 Kinder und Senioren**

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

## **Unsere großen Salate**

### **Großer bunter Salatteller**

*mit gebratener Putenbrust,*

*gebratenem Speck und Mais (A,B6,U,V,6)*

*18,90 €*

### **Großer bunter Salatteller**

*mit gebratenen Fischfilets*

*und Limonen-Dressing (A,B6,H,U,V)*

*18,90 €*



### **Großer bunter Salatteller**

*mit Fetakäse, überbacken mit Honig und Rosmarin*

*(A,B6,K,U,V)*

*18,90 €*

## **... ohne Fisch und Fleisch.....**



### **Gebratener Wirsing**

*mit breiten Bandnudeln, Kirschtomaten und Kräutern*

*in cremiger Cheddarksauce (A,B6,K)*

*18,50 €*



### **Kartoffel-Gemüse-Curry**

*verschiedene Gemüse in mild scharfem rotem Currysud*

*abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Kokosmilch*

*mit geräuchertem, gebratenem Tofu (B2,B6,U,X)*

*19,50 €*

## **Unsere Weißweinempfehlung**

### **2023er Sélection Prestige Chardonnay**

**Bouchard Aîné & Fils, Pay d'oc**

*Vollharmonisch, strahlend-gehaltvoller Wein,*

*ein klassischer Chardonnay*

*0,2 l*

*7,00 €*

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, 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



## **Hauptgerichte**

### ***Gebratenes Rotbarschfilet auf Blattspinat***

*mit milder Knoblauchbuttersauce  
und Petersilienkartoffeln (H,K,Y)*

31,00 €

### ***Gebratenes Skreifilet mit Senfbröselbutter überbacken***

*auf Rote-Bete-Stampfkartoffeln  
dazu ein frischer Salat (A,B6,H,K,V)*

31,00 €

***Köstliche, frische holländische Miesmuscheln*** mit einem  
*Schuss Weißwein, kleinem Gemüse, Petersilie und  
Schnittlauch gedämpft, dazu gebuttertes Schwarzbrot  
1 kg Rohgewicht (B6,K,U,Z)*



24,50 €

### ***Echter Oldenburger Grünkohl***

*mit Oldenburger Kochwurst, Pinkel und Kassler  
dazu Petersilienkartoffeln (B6,K,V,6)*



26,50 €

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß wir Seniorenportionen  
nur ohne Kassler servieren können, vielen Dank!*

### ***Rosa gebratene Entenbrust,***

*mit Rosenkohl, kräftiger Merlotsauce  
und Butterstampfkartoffeln (K,Y)*

32,00 €

### ***Medaillons vom Schweinefilet***

*mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,  
dazu knusprige Kartoffelecken und Sauce Hollandaise (A,K,6)*

29,50 €

### ***Zarte panierte Kalbschnitzel mit Butterschmalz gebraten,***

*dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B6,K,U,V)*

28,50 €

*Gerne mit Preiselbeeren*

2,50 €

### ***Aus dem heißen Sud***

*Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce,  
Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat (A,B6,K,U,V)*

27,50 €

### ***Argentinisches Hüftsteak*** (Rohgewicht ca. 220 Gramm) mit Pfefferbutter

*Pommes frites Spezial (mit Barbequesauce, milden Pfefferonen,  
geriebenem Cheddar-Käse, Mayonaise und knusprigen Zwiebeln)  
dazu ein bunter Salat (A,B6,K,V)*

31,50 €

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, 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**

### ***Für Schokoholics***

*Schokoladeneis mit Schokoladenstücken,  
saftiger Schokoladenkuchen,*

*Mousse au chocolat mit*

*Himbeer- und Mangomark (A,B6,K,L\*)*

**11,50 €**

### **Besonderer Genuß mit einem besonderen Wein**

#### **2023er Kallfelz Riesling Hochgewächs**

**Qualitätswein feinfruchtig, Mosel**

*Zarte, milde Frucht, feine Rieslingstrukturen  
mit ausgewogener Säure.*

*0,1 l*

**3,70 €**

#### ***Crème brûlée von aller-feinster Vanille***

*mit Früchten und Vanilleeis (A,K)*

**12,50 €**

#### ***Oldenburger Rote Grütze***

*mit Vanilleeis und süßer Sahne (A,B6,K)*

**9,50 €**

#### ***Käseteller mit verschiedenen französischen Weichkäsen (K)***

**12,00 €**

### ***Verschiedene Eissorten***

*Schokolade (K,X), Vanille (K), Erdbeere (K)*

*1 Kugel fein ausgarniert*

**2,30 €**

*Portion Sahne*

**1,50 €**

*Schokoladensauce **oder** Fruchtmark*

**2,50 €**

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

*Hausgemachte Pralinen-Auswahl*

*von Café Pesch*

**3 Stück**

**4,40 €**

### **Am Nachmittag von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr**

*Verschiedene herzhaft Gerichte, abwechslungsreiche Kuchen und  
Sahnetortenauswahl, eine gepflegte Tasse Kaffee oder Tee....*

*Planen Sie ein Fest? Dann beraten wir Sie  
gerne und erläutern Ihnen unsere  
Möglichkeiten!*

*Simone und Peter J. J. J.*

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B1 Dinkel, B2 Gerste, B3 Hafer, B4 Kamut, B5 Roggen, B6 Weizen, 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