



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 11. bis 13. Februar 2026

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

14,00 €

Mittwoch: Grillbratwurst mit Rahmwirsing
und Stampfkartoffeln (A,B6,K,U,V,X,6)

Donnerstag: Leberkäse mit Bratkartoffeln
und Salatgarnitur (A,B6,K,U,V,6)

Freitag: Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und einem frischen Salat (A,B6,K,V)

Für Suppenliebhaber

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit kleinen gefüllten Nudeltaschen
Fleisch- und Gemüswürfeln (A,B6,V)

6,80 €

Cremige Fischsuppe auf Hummerbasis
mit Fischfiletwürfeln, Eismeerkrabben, Miesmuschelfleisch
Gemüswürfeln, 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 Kalbsnitzel 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

Cheesecake mit Mangomark

und Mangojoghurteis (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 herzhaftes 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!*

Susanne 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