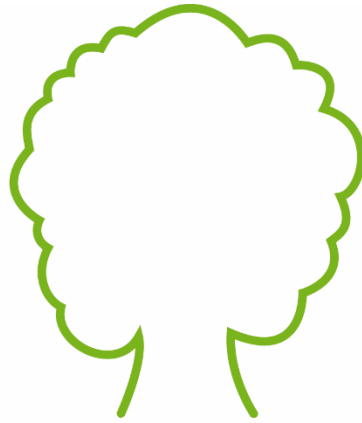




Liedberger Landgasthaus

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.**



Fischkarte

Tatar vom holländischen Matjes mit Crème fraîche, grünem Pfeffer und Reibekuchen (H,K)	9,50 €
Jahrgangsölsardinen „Jahrgang 2022“ auf Gemüse-Kartoffelsalat (H,V)	12,50 €
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 €

~~~~~

|                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Frittierte Kibbeling</b><br>mit Hausfrauensauce und Petersilienkartoffeln (A,B6,H,K)                                  | 22,50 € |
| <b>Gebratenes Skreifilestück mit Buttersenfesauce,</b><br>Petersilienkartoffeln und ein frischer Salat (A,B6,H,V)        | 31,00 € |
| <b>Gebratenes Rotbarschfilet auf Blattspinat</b><br>mit milder Knoblauchbittersauce<br>und Petersilienkartoffeln (H,K,Y) | 31,00 € |

### Unsere Weißweinempfehlung

|                                                                                                                                                        |       |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>2024er Kallfelz „Finesse“</b><br><b>Qualitätswein, Mosel</b><br>Ein leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße;<br>harmonisch mit schöner Mineralik. | 0,2 l | 7,70 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|

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



## Frühlingsmenu aus der Region

Gepickeltes Frühlingsgemüse  
mit Rote Beete Humus (w)

~~~

Kartoffel-Sauerkrautcremesuppe
mit frischen Kräutern und Nußbutter (K,U)

~~~

Saiblingsfilet  
auf warmem Kartoffel-Gemüse Salat  
mit Meerrettichbittersauce und  
frisch geriebenem Meerrettich (H,K,U,V,Y)

oder

Geschmorte Schweinebäckchen  
und im Vakuum gegarter, kross gebratener Schweinespeck  
mit Jim Hopf Biersauce, cremigem Wirsing  
und Kartoffelstampf (B2,K,U,Y,6)

oder



Kartoffel-Gemüsestrudel  
auf Erbsencremesauce (B6,K,Y)

~~~

Apfelbeignets im Jim Hopf Bierteig gebacken
mit Vanilleeis und Himbeermark (A,B2,B6,K)

4- Gang Menu mit Fisch 49,00 €

4- Gang Menu mit Fleisch 52,00 €

4- Gang Menu mit Gemüsestrudel 43,50 €

**Sehr viele Lebensmittel beziehen wir regional.
Bauernhof Nilgen-Schmitz, Familie Bertrams, Burghof Scherer,
Kräuter Steinki, Karotten Humpesch und natürlich das Bier von Jim Hopf!**

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 25. bis 27. März 2026

nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht 14,00 €

Mittwoch: Mettwurst mit Rahmkraut und Petersilienkartoffeln
(K,U,V,6)

Donnerstag: Gemüse-Reispfanne mit Putenfleisch
und Teriyakisauce (B2,B6,U,V,X)

Freitag: Spaghetti mit vegetarischer „Bolognese“
(A,B6,U)

Als Aperitif und zur Erfrischung

Zeitgeist Wildwiesenkräuterlikör
mit Gingerale und einem Rosmarinzweig
auf Eis 0,1 l 5,90 €

Erdbeer-Rhabarber Cocktail – alkoholfrei -
Erdbeersirup mit Rhabarbersaft
und Mineralwasser auf Eis 0,1 l 5,50 €

Für Suppenliebhaber

 **Kartoffel-Sauerkrautcremesuppe**
mit frischen Kräutern und Nußbutter (K,U) 6,90 €

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit kleinen gefüllten Nudeltaschen,
Fleisch- und Gemüsewürfeln (A,B6,V) 6,90 €

Für Kinder und Senioren

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

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



Vorspeisen

Gepickeltes Frühlingsgemüse

✓ mit Ziegenfrischkäse (K)
oder mit Rote Beete Humus (W) 11,50 €

Tatar vom holländischen Matjes

mit Crème fraîche, grünem Pfeffer
und Reibekuchen (H,K) 9,50 €

Carpaccio von der Kohlrabi

mit Limonen-Marinade, gebratenen Garnelen
und Salat mit Kräutern (A,B6,I,V) 12,50 €

Sülze vom Tafelspitz

auf grüner Kräutersauce, mit Radieschensalat
und kleinen krossen Kartoffelwürfeln (A,B6,U,V) 10,50 €

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 €

Unsere Weinempfehlung

2023er Di Camillo Vini

Primitivo

Rocca Antica, Apulien

Überzeugt mit seinem warmen und fruchtigen Bukett.

Im Geschmack würzig und ausgewogen, mit schöner Struktur
und gut integrierten Tanninen.

0,2 l 6,60 €

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



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



Kartoffel-Gemüsestrudel

auf Erbsencremesauce (B6,K,Y)

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 €

Hauptgerichte

Saiblingsfilet mit Meerrettichbuttersauce

und frisch geriebenem Meerrettich
auf warmem Kartoffel-Gemüse Salat (H,K,U,V,Y)

31,00 €

Zanderfilet mit Petersiliensauce

auf Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln (H,K)

31,00 €

Geschmorte Schweinebäckchen

und im Vakuum gegarter, kross gebratener Schweinespeck
mit Jim Hopf Biersauce, cremigem Wirsing
und Kartoffelstampf (B2,K,U,Y,6)

29,50 €

Gebratene Entenbrust,

mit Gewürzlack, Schwarzwurzeln in Rahm
und Serviettenknödel (A,B6,K,X)

32,00 €

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 €

Rinderhüftsteak

mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln
dazu ein bunter Salat (A,B6,K,V)

29,50 €

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

| | |
|--|---------|
| Apfelbeignets im Jim Hopf Bierteig gebacken
mit Vanilleeis und Himbeermark (A,B2,B6,K) | 11,50 € |
| Tiramisu mit Mango-Ananas-Ragout
und Joghurteis (A,B6,K) | 9,50 € |
| Rhabarberkompott
mit Butterstreuseln und Walnußeis (B6,K,L*) | 10,00 € |
| Crème brûlée von aller-feinster Vanille
mit Früchten und Vanilleeis (A,K) | 12,50 € |
| 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 (K,L*) 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 herzhafte 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