

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

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 €

Frühlingsmenu aus der Region



Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken (B6,K)

~~~

Saiblingsfilet mit Meerrettichbuttersauce  
und frisch geriebenem Meerrettich  
auf warmem Bärlauch-Kartoffel Salat (H)

oder

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Stangenspargel, Petersilienkartoffeln  
und Sauce Hollandaise (A,K)

oder



Fettuccine mit dem ersten zarten Bärlauch,  
Fetakäse und mariniertem Tomatenconcassée (A,B6,K)

~~~

Der Klassiker
Vanillecreme mit Erdbeer-Rhabarberkompott (K)

Menu mit Fisch 46,90 € - Menu mit Fleisch 49,90€ - Menu mit Fettuccine 33,40 €

**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 6. bis 8. Mai 2026

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

Mittwoch: *Leberkäse mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat
(A,B6,K,U,V,6)*

Donnerstag: *Frikadellen mit Muuhre Jubbel
(A,B6,K)*

Freitag: *Vorweg eine Tasse Spargelcremesuppe (B6,K)
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem bunten Salat
(A,B6,K,V)*

Für Suppenliebhaber



Bärlauchcremesuppe
mit Fregula-Nudeln (A,B6,K) 6,90 €



Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken (B6,K) 6,90 €

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Grießklösschen, Fleisch- und Gemüsegewürfen (A,B6,V) 6,90 €

Vorspeisen

Viererlei vom Spargel

*Tasse Spargelcremesuppe (B6,K)
Spargelschaum mit Räucherlachs (H)
Spargelsalat mit Orangenfilets und Estragon
marinierter Spargel mit Parmaschinken* 14,50 €

Rosa gebratene Kalbsoberschale
mit marinierten Spargelspitzen und Kräutersauce (A,K) 12,50 €

Tatar vom holländischen Matjes
*mit Crème fraîche, grünem Pfeffer
und Reibekuchen (H,K)* 9,50 €




Bunte Blattsalate
*mit Kirschtomaten, geriebenem Fior di Latte,
gerösteten, karamellisierten Kernen und Nüssen
und Bärlauchdressing (A,B6,K,L*,V)* 7,50 €

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



Unsere großen Salate

- Großer bunter Salatteller**
mit gebratener Putenbrust,
gebratenem Speck und Mais (A,B6,K,U,V,6) 18,90 €
- Großer bunter Salatteller**
mit gebratenen Fischfilets
und Limonen-Dressing (A,B6,H,K,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.....

-  **Fettuccine mit dem ersten zarten Bärlauch,**
Fetakäse und mariniertem Tomatenconcassée
(A,B6,K) 17,50 €
-  **Kartoffel-Gemüse-Curry**
verschiedene Gemüse in mild scharfem rotem Currysud
abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Kokosmilch
mit geräuchertem, gebratenem Tofu (B2,B6,K,U,X) 19,50 €

Fischgerichte

- Saiblingsfilet mit Meerrettichbuttersauce**
und frisch geriebenem Meerrettich
auf warmem Bärlauch-Kartoffel Salat (H,K,U,V,Y) 31,00 €
- Teller Bunt**
Gebratene Gambas und Lachsfilet, weißer und
grüner Spargel und Kirschtomaten
auf Basmatireis mit Spargelbuttersauce (B6,H,I,K) 31,00 €
- Frittierter Kibbeling**
mit Hausfrauensauce und Petersilienkartoffeln (A,B6,H,K) 22,50 €

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



Für Kinder und Senioren

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

Frischer Spargel und Fleischgerichte



Portion weißer Spargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln (A,K)

26,50 €

dazu wahlweise

ein kleines Kalbschnitzel (A,B6,K)

10,00 €

gekochter und/oder roher Schinken (U,V,6)

10,00 €

gebratenes Lachsfilet (H,K)

14,50 €

ultra zarter geräucherter schottischer Lachs (H)

17,00 €

Gebratene Putenbrust auf Fettucine

mit Artischocken-Tomatenragout (A,B6,K)

29,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Stangenspargel, Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise (A,K)

34,00 €

Zarte panierte Kalbschnitzel mit Butterschmalz gebraten,

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

28,50 €

Gerne mit Preiselbeeren

2,50 €

Tafelspitz aus dem heißen Wurzelsud

mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und einem frischen Salat (A,B6,K,U,V)

27,50 €

Rinderhüftsteak mit Zwiebel-Senfkruste überbacken

mit cremigen dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln
(A,B6,K,V)

29,50 €

Unsere Weinempfehlung

2024er Kallfelz Riesling Hochgewächs

Qualitätswein trocken oder feinherb, Mosel 0,2 l 7,40 €

*Erfrischend und jung, mit einem angenehm harmonischen
Spiel zwischen Fruchtsüße und -säure.*

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

<i>Cheesecake mit Orangenfilets</i> <i>und Zitrusfrucht-Eiscreme (A,B6,K)</i>	11,50 €
<i>Mousse au chocolat mit Schokoladeneiscreme</i> <i>und Espressoschaum (A,B6,K,L*)</i>	12,50 €
<i>Der Klassiker</i> <i>Vanillecreme mit Erdbeer-Rhabarberkompott (K)</i>	10,50 €

Ein ganz besonderer Genuss zum Schluss

2015er Kallfelz Merler Königslay-Terrassen Auslese Deutscher Prädikatswein, Mosel Zarte, milde Frucht, edle, beerige Aromen und eine sehr feine, besonders harmonische Fruchtsüße (Y) 5 cl	6,00 €
---	--------

<i>Crème brûlée von aller-feinster Vanille</i> <i>mit Früchten und Vanilleeis (A,K)</i>	12,50 €
---	---------

<i>Käseteller mit verschiedenen französischen Weichkäsen (K)</i>	12,00 €
---	---------

Verschiedene Eissorten

<i>Schokolade (K,X), Vanille (K), Erdbeere (K)</i> <i>1 Kugel fein ausgarniert</i>	2,30 €
<i>Portion Sahne</i>	1,50 €
<i>Schokoladensauce (K,L*) oder Fruchtmark</i>	2,50 €

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

<i>Hausgemachte Pralinen-Auswahl</i> <i>von Café Pesch</i>	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!*

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