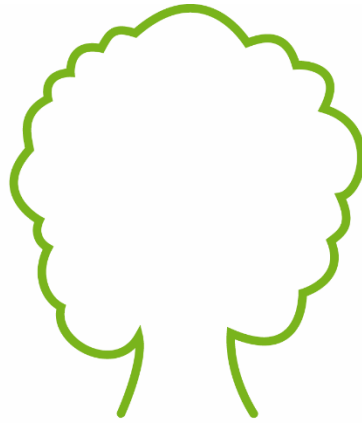




Liedberger Landgasthaus

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

Kalte Ente – Der Klassiker

Fruchtiger Weißwein und Hausmarke Sekt
mit Eis, Minze und Zitrone

0,1 l

5,90 €

Erdbeer-Rhabarber Cocktail – alkoholfrei -

Erdbeersirup mit Rhabarbersaft
und Mineralwasser auf Eis

0,1 l

5,50 €



Neuaufgabe – tour de menu 2015

Parmesancrèmesuppe
mit kleinen Ricottanudeln
und knusprigem Parmaschinken

~~~

Lasagne von Rotzungenfilet und Lachs  
auf einer Sauce aus gebackenen Tomaten  
mit Spinattagliatelle

**oder**

Medaillon vom Kalbsfilet auf Barbera d'Asti Sauce  
mit Tomatentatar, krossen Knoblauchchips  
und knusprig ausgebackener Rosmarinpolenta

**oder**



Knusprig ausgebackene Rosmarinpolenta  
mit Sommergemüse auf Karottencremesauce

~~~

Weißes Pfirsichsorbet auf sommerlichen Früchten
mit B-Iced Sekt frisch angegossen

Menu mit Fisch 48,50 €

Menu mit Fleisch 51,50 €

Menu vegetarisch 36,00 €

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



Tagesessen vom 29. bis 31. Juli 2026

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

14,00 €

Mittwoch: Putensteak mit Tomate und Käse überbacken,
dazu Kroketten (A,B6,K)

Donnerstag: Muuhre Jubbel mit Mettwurst (K,U,V,6)

Freitag: Seelachs in Kräuterpanade mit Remouladensauce
und Kartoffelsalat (A,B6,H,K,U,V)

Für Suppenliebhaber



Pfifferlingcremesuppe (B6,K)

7,50 €

Parmesancremesuppe

mit kleinen Ricottanudeln

und knusprigem Parmaschinken (A,B6,K,6)

7,50 €

Vorspeisen

Parmaschinken mit in Himbeeressig marinierten Pfifferlingen,
Rucola und kross ausgebackenen Schinkenfloeken
(A,B6,V)

14,50 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gurkenwürfeln in cremiger Mayonnaisen-Joghurtsauce
mit Bratkartoffeln (A,H,K,V)

9,70 €

Als Hauptgang

18,50 €

Kross gebackene Kartoffelscheiben

mit australischem Salz und Piment d'Espelette gewürzt,
geschichtet mit einem Salat von Äpfeln, Schnippelbohnen,
Chicorée-Streifen und einem Dressing von jungen Erbsen
(A,B6,V)

8,50 €

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.....



Knusprig ausgebackene Rosmarinpolenta

mit Sommergemüse auf Karottencremesauce (A,B6,K)

18,50 €



Pfifferlinge in Rahm

mit Basilikum und Kirschtomaten auf Tagliatelle,

dazu ein frischer Salat (A,B6,K,V)

24,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Pfifferlingen,

mit buttrigem Kartoffelstampf (H,K)

31,00 €

Lasagne von Rotzungenfilet und Lachs

auf einer Sauce aus gebackenen Tomaten

mit Spinattagliatelle (A,B6,H,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*

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen,
*frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln (A,K)* 31,00 €

Unser Sommerwein

2025er Weingut Brogsitter 0,2 l 6,80 €
Sauvignon Blanc
trocken, Pfalz
*Aromatisch, frischer Weißwein. Eine komplexe Fruchtaromatik
sowie florale Noten von Holunderblüten prägen diesen Wein
aus den Pfälzer Rebärten.*

Zarte panierte Kalbsnitzel mit Butterschmalz gebraten,
dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B6,K,U,V) 28,50 €
Gerne mit Preiselbeeren 2,50 €

Medaillon vom Kalbsfilet auf Barbera d'Asti Sauce
*mit Tomatentatar, krossen Knoblauchchips
und knusprig ausgebackener Rosmarinpolenta (A,B6,K,Y)* 34,00 €

Tafelspitz aus dem heißen Wurzelsud
*mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und einem frischen Salat (A,B6,K,U,V)* 27,50 €

Kleines Rinderfilet mit sommerlichem Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise (A,K) 36,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen mit kräftiger Rotweinsauce,
*gebratenen Pfifferlingen
und buttrigem Kartoffelstampf (K,Y)* 34,00 €

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



Genuß zum Schluß

Weißes Pfirsichsorbet auf sommerlichen Früchten
mit B-Iced Sekt frisch angegossen (Y) 11,50 €

Beerenkompott
mit Vanillesauce und Vanilleeis (A,K) 9,50 €

Kirschsahne-Eiscreme mit Mascarpone
und Lavendelkirschkompott (A,K) 11,50 €

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 €

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!

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