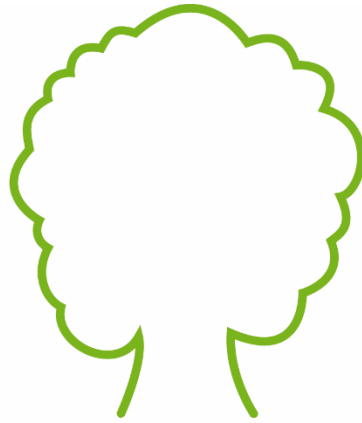




Liedberger Landgasthaus

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 €



Unsere Sommer tour de menu 2026

Krosses Bäcker-Knäckebrot
belegt mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich,
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce,
geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Lauchsalat

~~~

Maispouladenbrust, gefüllt mit kleinen Gemüsen  
auf Mais-Kartoffelpüree und Rotweinjus

**oder**

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebuttersauce  
und schwarzen Tagliatelle

**oder**



Knusprig ausgebackene Rosmarinpolenta  
mit Sommergemüse auf Karottencremesauce

~~~

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

Menu mit Fleisch 52,00 €

Menu mit Fisch 53,50 €

Menu vegetarisch 41,00 €

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 12. bis 14. August 2026

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

14,00 €

Mittwoch: Bauernomelette mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und einer Salatgarnitur (A,B6,K,V,6)

Donnerstag: Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Buttererbsen und Pommes frites (A,B6,K,6)

Freitag: Bowl mit Blattsalaten, Möhren, Radieschen, Couscous, Kichererbsen und Falafel Bällchen (A,B6,V)

Für Suppenliebhaber



Pfifferlingcremesuppe (B6,K)

7,50 €

Kalte Gurken-Joghurtsuppe

mit Gurkenperlen und geräucherten Lachsstreifen (K,H)

7,50 €

Vorspeisen

Parmaschinken mit in Himbeeressig marinierten Pfifferlingen,
Rucola und kross ausgebackenen Schinkenflocken
(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 €

Krosses Bäcker-Knäckebrot

belegt mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich,
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce,
geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Lauchsalat (B6,H,K,V)

12,50 €

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*

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 €

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebuttersauce

und schwarzen Tagliatelle (H,K,Z)

31,00 €

Frittierte 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



Fleischgerichte

Maispouladenbrust, gefüllt mit kleinen Gemüsen
auf Mais-Kartoffelpüree und Rotweinjus (K,Y) 29,50 €

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

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

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

Argentinisches Rinderfilet mit pikanter Chimmichurri Sauce,
Paprikastreifen und Rosmarinkartoffeln (K) 36,50 €

Super zarte Spareribs,
mit ausgebackenen Zwiebelringen, Pommes frites,
Mayo-Mango-Chili Dip und Spitzkohlsalat (A,K,X) 27,50 €

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

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

Dünne Pfannkuchen nach Art „Crêpe Suzette“
mit Vanilleeis (A,B6,K) 11,50 €

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

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 €

Die Konfiserie von Café Pesch macht Sommerpause
Was halten Sie von unserem **Afroatto al caffè**
Vanilleeis mit einem kräftigen Espresso und Milchschaum (K) 5,50,€
Oder
Cremige Maracuja
Orangensaft und Maracujanektar mit Vanilleeis und Sahne 6,30 €

Am Nachmittag von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

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

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