



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

Rhabarber Spritz

*Brositter Prima Rosa Sekt und Rhabarbersaft
mit Zitrone und Minze auf Eis* 0,1 l 5,90 €

Cranberry Lime – alkoholfrei -

*Cranberry- und Zitronensaft
mit Minze auf Eis* 0,1 l 5,50 €

Unsere Menuempfehlung



*Kalte erfrischende Gurken-Joghurtsuppe
mit knusprigen Croûtons*

~~~

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm  
und Spätzle*

**oder**

*Gebratene Wolfsbarschfilets  
auf kurz gebratenem Gemüse,  
mit geschmorten Kartoffelwürfeln  
und Sesamjoghurt*

**oder**

*Vegetarische Gemüse Taler  
(auf Erbsenproteinbasis)  
mit geschmorten Kartoffelwürfeln und Minzjoghurt*

~~~

*Amarena-Kirscheis mit Mascarponecreme
Sauerkirschen und Schokoladen-Haselnusscrumble*

mit Schweinefilet 47,00 €
mit Wolfsbarschfilet 47,50 €
mit Gemüse Taler 35,00 €

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 13. bis 15. August 2025

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

Mittwoch: *Eine Tasse Tomatensuppe,
Muuhre Jubbel mit Frikadellen (A,B6,K,V)*

Donnerstag: *Schweinefilet mit Patros-Käse und Tomaten überbacken,
dazu Pommes frites (K)*

Freitag: *vegetarische Maultaschen mit Rührei,
dazu ein frischer Salat und ein kleines Dessert (A,B6,K,V)*

Für Suppenliebhaber

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Maultaschen und Gemüsewürfeln (A,B6,U) 6,80 €

✓ **Kalte erfrischende Gurken-Joghurtsuppe**
mit knusprigen Croûtons (B6,K) 6,50 €

Vorspeisen

Inspiration aus **Dubai** mitgebracht

✓ **Geschmorte Tomaten mit Sesamjoghurt**
und geröstetem Brot (B6,K,W) 9,00 €

✓ **Salat von schwarzen Linsen**
*mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch auf Humus
mit gerösteten Brotwürfeln (B6)* 12,00 €



✓ **Im Basilikummantel gebackener Mozzarella**
*in Panade aus Semmelbröseln und mit
mariniertem Tomaten – Ruccola – Salat (A,B6,)* 11,50 €

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gurkenwürfeln in cremiger Mayonnaisen-Joghurtsauce
mit Bratkartoffeln (A,H,K,V)** 9,70 €
Als Hauptgang 18,50 €

Matjesfilet mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln (H,K,6,) 9,70 €
Als Hauptgang 18,50 €

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,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.....



Gebratene Pfifferlinge in Rahm

mit Kirschtomaten und vielen Kräutern auf Fettuccine,

dazu ein frischer Blattsalat (A,B*,K,U,V)

23,00 €

Rezept aus **Dubai** mitgebracht



Vegetarische Gemüse Taler

(auf Erbsenproteinbasis)

mit geschmorten Kartoffelwürfeln und Minzjoghurt (K)

18,50 €



Unsere Weinempfehlung

2023 **Brogsitter No. 1**

„weiß von rot“

Ahr-Spätburgunder, trocken

0,2 l

7,90 €

köstliche rote Ahr-Spätburgundertrauben werden weiß gekeltert.

Säurearm und herrlich frisch

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

Tranche vom Lachsfilet mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm
mit Kirschtomaten und vielen Kräutern auf Fettuccine,
dazu ein frischer Blattsalat (A,B*,H,K,U,V) 31,50 €

Gebratene Wolfsbarschfilets
auf kurz gebratenem Gemüse, mit geschmorten Kartoffelwürfeln
und Sesamjoghurt (H,K) 31,00 €



Unsere Weinempfehlung im Sommer

2023 Puiatti Sauvignon Blanc
Italien, Friaul, trocken 0,2 l 10,50 €
Sortentypische lebhaft, spritzige Art
wird mit einer mineralischen Eleganz verknüpft,

Gebratene Entenbrust auf Pfifferlings -Aprikosen-Ragout
dazu Rotweinsauce mit Gnocchi (B6,K,Y) 29,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm
und Spätzle (A,B,K,Y) 30,50 €

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

Aus dem heißen Sud
Tafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und einem frischen Salat (A,B6,K,U,V) 23,90 €

Rinderhüftsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste,
dazu cremige dicke Speckbohnen und Bratkartoffeln (K,V,6) 29,50 €

Geschmortes Rindertartar mit Gemüsewürfeln,
pikant abgeschmeckt mit Safranreis und Minzjoghurt (K,U) 26,00 €



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

Amarena-Kirscheis mit Mascarponecreme

Sauerkirschen und Schokoladen-Haselnusscrumble (K) 10,50 €

dazu köstlicher O´Donnel Moonshine Pralle Kirsche

Kirsch Likör mit Hauch Vanille
ohne künstliche Aromen 2 cl 4,50 €

Mandelparfait

mit gebratenen Rosmarin-Aprikosen
auf Aprikosenmark (A,K)



11,00 €

Crème brûlée von aller-feinster Vanille

mit Früchten und Vanilleeis (A,K) 10,80 €

Käseteller mit verschiedenen französischen Weichkäsen (K)

12,00 €

Verschiedene Eissorten

Schokolade (K,X), Vanille, 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 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