

Weihnachten Zuhause genießen

<u>Außer Haus Angebot für den 23.12.2026</u>
Die **<u>verbindliche Vorbestellung</u> muss bis <u>17.12.2026</u>** im Haus sein.
Die Gerichte werden verzehrfertig, kalt vakuumiert **nur am 23.12.2026 von 11.00 bis 20.00 Uhr** zur Abholung bereitgestellt.

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüsewürfeln und Markbällchen *6,90 €*

Gemüse-Kartoffelragout
mit buntem Gemüse, Kokosmilch, Curry, und Creme fraîche *18,50 €*

Hirschragout in einer kräftigen Rotweinsauce
abgeschmeckt mit dunkler Schokolade, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße *29,50 €*

Lachsfilet mit feinem Gemüse in Buttersauce
dazu Basmatireis *29,50 €*

Bestellung telefonisch unter 02166 / 87294
oder per E-Mail unter info@llgh.de
bis spätestens <u>17.12.2026</u>

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.

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

Als Aperitif und zur Erfrischung

Sloe Gin on the rocks

Bootsmann Sloe Gin mit Tonic auf Eis	*0,1 l*	*5,90 €*

Traubensecco – alkoholfrei -

Trauben- und Zitronensaft auf Eis	*0,1 l*	*5,50 €*

25 JAHRE
Liedberger Landgasthaus

Sweet Home - Neuauflage – tour de menu 2015

Kürbiscremesuppe mit Gemüsestrudel
und einem herbstlichen Salat

~~~

Rote Bete Risotto
mit Apfel, karamellisierten Walnußkernen
und marinierten Salatspitzen

oder

Rheinische „Bouillabaisse“ mit Miesmuscheln,
Lachs- und Zanderfilet, Flusskrebsen
und geröstetem Knoblauchbrot

oder

Hirschfilet mit Kartoffel-Rosenkohlstampf, gebratenen Pilzen
und unseren frischen kalt gerührten Preiselbeeren

~~~

Ricotta-Milcheis
mit gelbe Bete Püree
und Joghurt

Menu vegetarisch 41,00 €
Menu mit Fisch 54,50 €
Menu mit Fleisch 58,50 €

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

Tagesessen vom 4. bis 6. November 2026

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

Mittwoch: *Schupfnudeln mit Rahmkraut und Mettwürstchen (A,B6,K,V,Y)*

Donnerstag: *überbackener Kartoffel-Schinkenauflauf*
mit einer Salatgarnitur (A,B6,K,V,Y)

Freitag*:* *Kibbeling mit Petersilienkartoffeln*
und Remoulade (A,B6,H,K)

Für Suppenliebhaber

Kürbiscremesuppe
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (U,V) *7,50 €*

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Grießklösschen, Gemüse und Fleischeinlage (A,B6,U,V) *6,90 €*

Vorspeisen

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
knusprigen Speckstreifen, geriebenem Apfel,
Kartoffeldressing und Croûtons (A,B6,V,6) *9,80 €*

Carpaccio von marinierter roter Bete
mit Honig überbackener Ziegenkäse
und karamellisierten Kürbiskernen (K) *12,50 €*

Ultra zarter geräucherter Lachs
mit kleinem Blattsalat, marinierten Karotten- und Quittenperlen
und Kartoffel-Mille-feuille (H,K) *14,50 €*

„Tatar-Burger“ vom Rinderfilet
mit Kartoffelrösti, Cornichons, Kapern, Schalotten
und frisch geriebenem Parmesan (K,V) *16,00 €*

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

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…..

Gemüsestrudel mit Kräutersauce
und einem herbstlichen Salat (A,B6,K,U,V) *18,50 €*

Rote Bete Risotto
mit Apfel, karamellisierten Walnußkernen
und marinierten Salatspitzen (A,B6,K,V) *18,50 €*

Fischgerichte

Rheinische „Bouillabaisse“
mit Miesmuscheln, Lachs- und Zanderfilet, Flusskrebsen
und geröstetem Knoblauchbrot (B6,H,I,K,Z) *32,00 €*

Gebratenes Lachsfilet
auf milden Knoblauchstampfkartoffeln
mit Gemüsebuttersauce (H,K,Y) *31,00 €*

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmkraut, mit gebratener Blutwurst und Röstzwiebeln
dazu Butterstampfkartoffeln (A,B6,H,K) *31,50 €*

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

Brust oder Keule von der Gans
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen
und einem Bratapfel (A,B6,K,U,L,Y)* *39,50 €*

Gebratene Maispouladenbrust
auf Rote Bete Risotto
mit karamellisierten Walnusskernen (K,L)* *29,50 €*

Unsere Weinempfehlung

2025er **Brogsitters Terra Blanc**
Grauburgunder
Q.b.A. trocken, Rheinhessen 0,2l 6,80 €
Typisch für den hierzulande schwierig zu kultivierenden Grauburgunder ist seine würzige Art. Ein duftiger Charakter mit herrlich delikatem Bukett und feinsten Aromen frischer Mangos.

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

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
mit Rahmwirsing und Schupfnudeln
dazu Dörrpflaumen - Jus (A,B6,K,U,Y,6) *31,00 €*

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

Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken
dazu feine Speckbohnen und Kartoffelwürfel (A,B6,K,6,U,V) *36,50 €*

Hirschfilet mit Kartoffel-Rosenkohlstampf,
gebratenen Pilzen und unseren
frischen kalt gerührten Preiselbeeren (K,U,Y) *36,00 €*

Hirschragout in einer kräftigen Rotweinsauce
abgeschmeckt mit dunkler Schokolade und Creme fraîche,
dazu Apfelrotkohl und Spätzle (A,B6,K,U,Y) *31,00 €*

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

Zwetschgenröster mit Vanilleeis
und Zwetschgencrumble (B6,K,L)* *11,50 €*

Ricotta-Milcheis
mit gelbe Bete Püree und Joghurt (K) *12,00 €*

Crème brûlée von aller-feinster Vanille
mit Früchten und Vanilleeis (A,K) *12,50 €*

Was halten Sie von unserem ***Affogato al caffè***
Vanilleeis mit einem kräftigen Espresso und Milchschaum (K) *5,50 €*
oder
Cremige Maracuja
Orangensaft und Maracujanektar mit Vanilleeis und Sahne *6,30 €*
auf Wunsch gerne mit einem Schuss Hausmarke Sekt *7,80 €*

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