



## Liedberger Landgasthaus

### In Liedberg

#### Öffnungszeiten

**Montag und Dienstag Ruhetag**

**24. Dezember geschlossen**

**25. Dezember von 11.00 bis 15.00 Uhr geöffnet**

**26. Dezember ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet**

**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

### **Landmann Pinot Rose Cremant**

*feine Perllage und das Aroma nach hellen  
Beerenfrüchten vollenden seine Ausgewogenheit  
und Geschmeidigkeit.*

*0,1 l*

*5,50 €*

### **Apfel-Mandel Spritz - alkoholfrei**

*Apfel- und Limettensaft mit Mandelsirup auf Eis*

*0,1 l*

*5,50 €*

## Unsere Menuempfehlung

### *Winterlicher Salat*

*Feldsalat, Chicorée-, Radicchiosalat mit Birnen,  
Granatapfel- und Walnußkernen*

~~~

*Butterzart geschmorte Lammhaxe  
mit grünen Bohnen, Stampfkartoffeln  
und knusprigen Röstzwiebeln*

*oder*

*Rotbarschfilet mit Dijon-Senfbuttersauce,  
dazu Petersilienkartoffeln und ein frischer Salat*

*oder*

### *Kartoffel-Gemüse-Curry*

*verschiedene Gemüse in mild scharfem rotem Currysud  
abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Kokosmilch  
mit ausgebackenen Falafelbällchen*

~~~

### *Für Schokoholics*

*Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen,  
saftiger Schokoladenkuchen,*

*Mousse au chocolat mit Himbeer- und Mangomark*



**50,00 € mit Lammhaxe**

**52,50 € mit Rotbarschfilet**

**41,50 € mit Kartoffel-Gemüse-Curry**

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*

## **Für Suppenliebhaber**

**Wildessenz mit kleinen Maultaschen und Gemüsewürfeln (A,B6,U,Y)**

**6,30 €**

**Kürbiscremesuppe**

*mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (U,V)*

**6,90 €**

## **Vorspeisen**

### **Winterlicher Salat**

*Feldsalat, Chicorée-, Radicchiosalat mit Birnen, Granatapfel- und Walnußkernen (A,B6,V)*

**9,00 €**

*Auf Wunsch gerne auch mit Fetakäse (K)*

**11,00 €**

**Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Apfelstiften, knusprig gebratenen Speckstückchen, Haselnüssen und kleinen Knoblauchcroûtons (A,B6,K,L\*,V,5,6)**

**11,30 €**

**Avocado mit gebratenen Wildfanggambas**

*fein abgeschmeckt mit Limonenolivenöl, und einem kleinen Blattsalat (A,B6,I,V)*

**13,50 €**

### **Milder Ziegenkäse**

*kurz mit Thymianhonig gratiniert, auf geröstetem Landbrot und mit marinierten Salatspitzen (A,B6,K)*

**13,50 €**

### **Variation vom Lachs**

*ultrazart geräucherter Lachs pochierte Lachsterrine mit Zitronenmayonnaise gebratenes Filetstück auf Senf-Dill Sauce mit einem kleinen Blattsalat (A,B6,H,K,V)*

**14,50 €**

#### 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



## .... ohne Fisch und Fleisch ....



### **Kartoffel-Gemüse-Curry**



*verschiedene Gemüse in mild scharfem rotem Currysud  
abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Kokosmilch  
mit ausgebackenen Falafelbällchen (B2,B6,H,U,X)*

**22,50 €**

### **Nicht so ganz vegetarisch ...**

*Feinster australischer schwarzer Wintertrüffel mit  
cremigen Fettuccine und frisch geriebenem  
Parmesan, dazu ein marinierter Feldsalat (A,B6,K)*

**32,00 €**

### **Vegetarische Bowl**



*Feldsalat mit Birnen, ausgebackenen Falafelbällchen,  
marinierten Linsen, Blumenkohlröschen,  
Granatapfelkernen, Gemüsechips, mariniertem Ingwer  
und Apfeldressing (A,B6,V)*

**18,90 €**

## Unsere Weißweinempfehlung

### **2023er Sélection Prestige Chardonnay**

**Bouchard Aîné & Fils, Pay d'oc**

*Vollharmonisch, strahlend-gehaltvoller Wein,  
ein klassischer Chardonnay*

*0,2 l*

**7,00 €**

## Fischgerichte

### **Rotbarschfilet mit Dijon-Senfbuttersauce,**

*dazu Petersilienkartoffeln und ein frischer Salat  
(A,B6,H,K,V)*

**33,50 €**

### **Gebratenes Teriyaki-Kabeljaufillet**

*mit verschiedenen Gemüsen in mild scharfem rotem Currysud  
abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Kokosmilch  
(B2,B6,H,U,X)*

**33,50 €**

#### 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

### **Putensteak mit gebratenen Champignons**

*geschmorten Zwiebeln, dazu knusprige Kartoffelecken  
und Sauce Hollandaise (A,K)*

**29,00 €**

### **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**

*mit Weißweinrahmsauce, Champignons,  
knusprigem Kartoffelrösti und einem Feldsalat (A,B6,K)*

**31,00 €**

### **Zarte panierte Kalbschnitzel mit Butterschmalz gebraten,**

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

**28,50 €**

*Gerne mit Preiselbeeren*

**2,50 €**

### **Aus dem heißen Sud**

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

**27,50 €**

### **Argentinisches Steakbüfte,**

*mit geschmorten Zwiebeln, knusprigem Speck, Kräuterbutter,  
Pommes frites und einem frischen Salat (A,B6,K,V,6)*

**31,50 €**

### **Butterzart geschnittene Lammhaxe**

*mit grünen Bohnen, Stampfkartoffeln  
und knusprigen Röstzwiebeln (K)*

**31,00 €**

### **Hirschragout in einer kräftigen Rotweinsauce**

*abgeschmeckt mit dunkler Schokolade und Creme fraîche,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (A,B6,K,U,Y)*

**31,50 €**

### **Zarter milder Hirschbraten mit Kirschsauce,**

*Apfelrotkohl und Butterstampfkartoffeln (K,Y,6)*

**34,50 €**

## Unsere Weinempfehlung

### **2022er Cabernet Sauvignon**

**Viña Valdivieso**

*0,2 l*

**7,10 €**

*Charakteristisch für diesen Wein sind seine tief-dunkle Farbe  
und das intensive Aroma. Sein Geschmack erinnert an intensive  
Beerenfrucht mit viel Struktur*

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

### **Für Schokoholics**

*Schokoladeneis mit Schokoladenstücken,  
saftiger Schokoladenkuchen,  
Mousse au chocolat mit  
Himbeer- und Mangomark (A,B6,K,L\*)*      **11,50 €**

## Besonderer Genuß mit einem besonderen Wein

**2023er Kallfelz Riesling Hochgewächs**  
**Qualitätswein feinfruchtig, Mosel**  
*Zarte, milde Frucht, feine Rieslingstrukturen  
mit ausgewogener Säure.*      **0,1 l**      **3,70 €**

**Cheesecake mit Mangomark**  
*und Mangojoghurteis (A,B6,K,L\*)*      **11,50 €**

**Zart schmelzendes Mandelparfait**  
*mit kleinem Bratapfel und Vanilleschaum (A,B6,K,L\*)*      **11,50 €**

**Käseteller mit verschiedenen französischen Weichkäsen (K)**      **12,00 €**

### **Verschiedene Eissorten**

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

## 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!*

*Suzanne und Peter J. Pesch*



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