



## **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 Perlage 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 Schokoladenstücken,  
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, Blumenkohlrischen,  
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-Kabeljaufilet**

*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 Steakhüfte,**

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

31,50 €

### **Butterzart geschmorte 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**

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 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!

*Susanne und Peter J. H.*



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