

Liedberger Landgasthaus

Großmutter's Rezepte

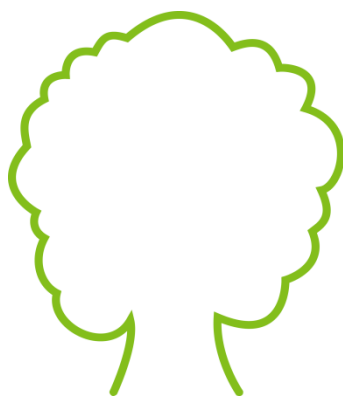
neu aufgelegt

*Immer nur donnerstags, mittags und abends
und nur solange der Vorrat reicht...*

Diese Woche

*Königsberger Klopse
mit Kapernsauce
und Butterkartoffeln dazu
Rote Bete Salat*

17,50 €



Liedberger Landgasthaus

Unsere Gans(z) Wilde Karte

Brust von der Gans

*mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen
und einem Bratapfel*

27,50 €

Keule von der Gans

*mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen
und einem Bratapfel*

27,50 €

***Sauerbraten von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl,
Apfelkompott und Kartoffelklößen***

27,50 €

***Fasanenbrustfilet mit cremigem Sauerkraut,
Traubensauce und Schupfnudeln***

24,00 €

***Hirschragout, fein abgeschmeckt mit Rotwein,
Preiselbeeren und dunkler Schokolade
mit Champignons, Apfelrotkohl und gebratenen
Semmelknödelscheiben***

22,50 €

MITTAGSKARTE

12. bis 16. November 2019

Als Aperitif und zur Erfrischung

Apple Cidre Punsch Apfelcidre mit Ginger Ale, Zitronensaft und einem Apfelschnitz	0,1 l	3,00 €
Wild Berry Dream - alkoholfrei Russian Wild Berry mit Beerenfrüchten und Limonensaft	0,1 l	3,50 €

Menus zur Auswahl

Vegetarisch

*Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Kokosmilch, Mumbai Curry,
gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl*



*Rote Bete Apfel-Risotto
mit mariniertem Rucola
und karamellisierten Cashewkernen*



Dreierlei von der Schokolade

*Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladeneis*

28,00 € pro Person

Menu

*Feldsalat
mit geräucherter Entenbrust,
Apfelstiften, gebratenem Speck
und knusprigen Knoblauchcroûtons*



*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln, unseren frischen
kalt gerührten Preiselbeeren
und einem frischen Salat*



Dreierlei von der Schokolade

*Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladeneis*

29,00 € pro Person

Suppen

- Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis** mit Kokosmilch,
Mumbai Curry, gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl 5,20 €
- Cremige Fischsuppe** mit Heilbutt, Lachs und Gamba,
dazu geröstetes Knoblauchbaguette 10,50 €
- Kraftbrühe vom Tafelspitz** mit kleinen Gemüse-
und Fleischwürfeln 5,40 €

Vorspeisen

- Im Basilikum-Semmelbrösel-Mantel gebratener Mozzarella**
auf Tomatenscheiben mit 13 Jahre altem Balsamico
und marinierten Salatspitzen 8,50 €
- Feinster geräucherter Lachs** mit knusprigem Kartoffelrösti,
Meerrettichcreme und unseren frischen kalt gerührten
Preiselbeeren 12,00 €
- Schöne Grüße vom Meer**
Gebratener Heilbuttwürfel mit schwarzer Senfsauce
Feinster schottischer Räucherlachs mit Meerrettichcreme
und unseren frischen kalt gerührten Preiselbeeren
Eine Tasse cremige Fischsuppe
Eine gebratene Gamba mit Knoblauchbuttersauce 12,50 €
- Feldsalat mit geräucherter Entenbrust**, Apfelstiften,
gebratenem Speck und knusprigen Knoblauchcroûtons 8,50 €
- US-Pastrami** mit Avocadocreme, Kichererbsen-Püree
und marinierten Salatherzen 10,50 €

Tagesessen inkl. einem alkoholfreien Getränk (0,3 l) 10,00 €

Dienstag: Bauernomelette – Gebratene Kartoffeln mit Speck, Ei und Blattsalaten

Mittwoch: Frikadellen mit Kartoffel-Möhrengemüse

Donnerstag: Geschmälzte Maultaschen mit gebratenen Zwiebeln

Freitag: Senfeier mit Butterkartoffeln und buntem Salat

Für Kinder und Senioren

*Fast alle Gerichte können wir Ihnen in kleineren Portionen anbieten.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.*

Unsere großen Salate

**Großer Salatteller mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln,
Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten** 13,50 €

**Großer Salatteller mit Putenbruststreifen
und gebratenem Speck** 13,50 €

**Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets
und Limonen-Dressing** 14,50 €

...mal etwas ohne Fisch und Fleisch

**Rote Bete Apfel-Risotto mit mariniertem Rucola
und karamellisierten Cashewkernen** 17,50 €

Unsere Weinempfehlung

2017er Kallfelz „Finesse“
Qualitätswein, Mosel 6,10 € 22,50 €
*Ein leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße;
harmonisch mit schöner Mineralik; 10 vol %*

Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.

Fischgerichte

Ein Teller Bunt

*Gebratene Filetstücke vom Heilbutt und Lachs
und argentinische Gambas mit einer pikanten Currysauce
auf Basmatireis mit Brokkoli-Röschen und Kirschtomaten* 23,00 €

Sehr geehrte Gäste,

*da der norwegische Lachs doch sehr stark belastet sein kann, verwenden wir
ausschließlich schottischen Lachs, der den strengen EU Richtlinien unterliegt.*

*Gebratenes schottisches Lachsfilet auf Rote Bete Risotto
mit Apfelwürfeln und karamellisierten Cashewkernen* 24,00 €

*Gebratenes Heilbuttfilet mit Senf-Buttersauce
Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat* 24,00 €

Fleischgerichte

Edles vom Duke of Berkshire Schwein

*Im Vakuum gegarter und dann knusprig gebratener Bauch,
geschmorte Schulter mit Altbiersauce und ein Medaillon vom Filet
mit cremigen Speckbohnen und Bratkartoffeln* 22,00 €

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln
und einem frischen Salat* 15,50 €

*Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat* 18,50 €

*Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten vom argentinischen
Corona del Sur Rumpsteak mit
cremigen dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln* 25,50 €

*Argentinisches Corona del Sur Rinderfilet mit buntem Gemüse,
Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln* 29,90 €

Dessertkarte

Früchte des Sommers eingelegt in Jamaica Rum
mit Vanilleeis 7,00 €

Mohn-Schupfnudeln mit Rotweinpflaumen
und Walnußeiscreme 7,00 €

Dreierlei von der Schokolade
Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladeneis 7,00 €

Verschiedene Eissorten
Schokolade, Vanille, Erdbeere
1 Kugel fein ausgarniert 2,00 €
hausgemachte Eissorten 2,50 €
Portion Sahne 1,00 €
Schokoladensauce **oder** Fruchtmark 2,00 €

Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen 7,00 €

Und zum Kaffee oder Tee.... oder einfach nur so
Feinste Pralinen-Auswahl
aus der Pralinen Manufaktur Hussel 3 Stück 3,90 €

Am Nachmittag ab 14.00 Uhr

*Verschiedene Kuchen und Sahnetorten, eine gepflegte Tasse Kaffee oder Tee....
Für den Hunger am Nachmittag gibt es unsere Tagessuppe, die großen Salate,
das Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Flammkuchen.*

Am Wochenende servieren wir nachmittags außerdem

Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne

~~~~~  
*Planen Sie ein Fest? Dann beraten wir Sie gerne und erläutern Ihnen  
unsere Möglichkeiten!*

*Susanne und Peter J. Hoff*