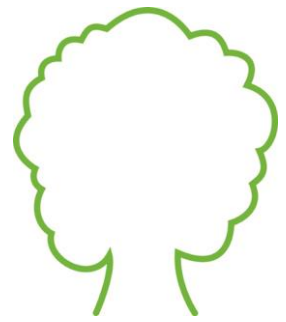


# Veranstaltungen 2019



## Brunch auf einen Blick jeweils von 11 bis 14 Uhr mit einem kleinen aber feinen Frühstück

21. April	Osterbrunch • 38,00 € für Erwachsene
25. Dezember	Weihnachtsbrunch • 38,00 € für Erwachsene

## Sonderöffnungszeiten

### **MONTAGS und DIENSTAGS haben wir RUHETAG**

---

21.04.2019	Ostersonntag	durchgehend geöffnet
22.04.2019	Ostermontag	durchgehend geöffnet
23.04.2019	Dienstag	geschlossen

---

09.06.2019	Pfingstsonntag	durchgehend geöffnet
10.06.2019	Pfingstmontag	durchgehend geöffnet
11.06.2019	Dienstag	geschlossen

---

### **Im November und Dezember haben wir jeweils dienstags geöffnet**

23.12.2019	geschlossen
24.12.2019	geschlossen
25.12.2019	Brunch (11.00 Uhr bis 14.30 Uhr)
26.12.2019	mittags und abends geöffnet
27.12.-30.12.19	durchgehend geöffnet
31.12.2019	ab 19.00 Uhr Silvestermenu

---

01.01.-07.01.20	geschlossen
ab 08.01.2020	ab 11.00 Uhr geöffnet

## **Liedberger Abendführungen**

Liedberg und unsere Geschichte auf unterhaltsame Art und Weise besser kennen lernen.

Reservieren Sie schon heute Ihren Wunschtermin unter 02166 / 87294.

### **Nun kommt, Ihr Leut' und lasst Euch sagen!**

Begleiten Sie unseren Gästeführer Gerd Busch mit seiner Laterne auf eine spannende Zeitreise durch das abendliche Liedberg. Vorbei an historischen Sehenswürdigkeiten wie Marktplatz, Mühlenturm oder Schloss erwarten Sie interessante und amüsante Geschichten auf dieser beliebten Tour. Zum Schluss besichtigen Sie in unserem Haus noch den größten Liedberger Gewölbekeller, bevor wir Sie in unseren Gasträumen mit einer pikanten Vesper verwöhnen.

Dauer der Führung ca. 90 Minuten und nur mit verbindlicher Anmeldung.

Karten können Sie im Liedberger Landgasthaus kaufen.

Treffpunkt 15 Minuten vor der Veranstaltung,

Beginn 18.30 Uhr ab Landgasthaus

Kosten 29,50 € für die Führung inklusive dem anschließenden Abendessen.

Die Veranstaltung findet auch bei Regenwetter statt!

Dieses Event bieten wir Ihnen ab 10 Personen, außer montags und dienstags, auch individuell an, d.h. Sie bestimmen nach Terminabsprache den Tag und die Uhrzeit. Oder entscheiden Sie sich alternativ für die schaurig schöne Führung "Henker, Galgen & Folterstuhl", die meditative Führung, die Bierführung oder die Führung „Duett“.

Zur diesen Führungen finden Sie weitere Informationen unter Veranstaltungen auf unserer Internet Seite.

Ideal für Ihre Geburtstags-, Betriebs- oder Weihnachtsfeier, als Geschenkgutschein u.v.m.

### **Termine:**

18.10. Liedberger Kellerführung \*  
Abendführung mit Besichtigung eines privaten Gewölbekellers im alten Ortskern. Zum Abschluss präsentieren wir Ihnen noch die Historische Gewölbekelleranlage in unserem Haus. max. 15 Pers

30.10. Schaurig schöne Abendführungen \*  
und 31.10.

15.11. Abendführung mit Laternen für die Gäste

23.11. Adventlicher Markt im Gewölbekeller - von 11 bis 18 Uhr

6.12. Liedberger Abendführung

15.12. Liedberger Führung am Nachmittag mit adventlicher Kaffeetafel.  
14.30 Uhr Die Führung durch das vorweihnachtliche Liedberg  
dauert ca. 60 Minuten, anschließend kehrt die Gruppe im  
Gewölbekeller ein.  
Die Kaffeetafel bieten wir in dem Räumen des Landgasthauses an

20.12. Liedberger Abendführung durch das adventliche Liedberg

22.12. Liedberger Führung am Nachmittag mit adventlicher Kaffeetafel

...und als ideales Weihnachtsgeschenk:

27. 12. Liedberger Abendführung durch das weihnachtliche Liedberg

**12.01.'20** Liedberger Führung am Nachmittag mit gemütlicher Kaffeetafel.  
14.30 Uhr Die Führung durch das winterliche Liedberg  
dauert ca. 60 Minuten, anschließend kehrt die Gruppe im  
Gewölbekeller ein.  
Die Kaffeetafel bieten wir in dem Räumen des Landgasthauses an

alle Abendführungen im Dez. mit einer weihnachtlichen Überraschung im  
Gewölbekeller!

**\* begrenzte Teilnehmerzahl**

Bitte beachten Sie auch die nur individuell buchbare Abendführung "Duett" für zwei  
Personen, inkl. Aperitif und romantischer Überraschung im historischen Gewölbekeller.  
Unser neues High Light wird auch Sie begeistern!

**ab 01.11. gibt es GÄNSE**  
**bis 16.12.2019** Klassisches Martinsgänseessen  
Wählen Sie Brust oder Keule, dazu servieren wir Apfelrotkohl,  
Kartoffelklöße, Maronen und einen Bratapfel

Oder die Gänsebrust mal anders zubereitet...

Lassen Sie sich überraschen!

Wir servieren unsere Gänsegerichte bis zum 03. Dezember

## Unser absolutes Highlight im Herbst !!

14.11.2019  
19.30 Uhr

### Schwarz-Weiße Trüffelgala

Begleitet vom dem anerkannten Trüffelfachmann Ralf Bos,  
dem EU-weit tätigen Trüffelspezialisten  
Lassen Sie sich einfach überraschen!  
Anmeldung erforderlich!

## Trüffelmenu

*Pastrami mit Trüffel-Mayonnaise,  
Avocado und grünen Spargelspänen*

\*\*\*

*Same procedure as every year:  
Kartoffel-Selleriecreme mit weißem Trüffel  
und Maronen-Tortelloni*

\*\*\*

*Weißer Heilbutt auf Blattspinat  
mit australischer Wintertrüffel-Hollandaise*

\*\*\*

*„Himmel und Erde“  
Medaillon vom Kalbsfilet mit Pancetta gebraten  
auf getrüffeltem Apfel-Kartoffelstampf*

\*\*\*

*Mandarinen-Eiscreme mit Gewürzorange  
und Portweinsabayon*

**120,00 € pro Person**

**148,00 € inkl. Aperitif und Weinbegleitung**

**Im November....**

**Abende bei Kerzenschein - lassen Sie sich überraschen!**

**23.11.2019 "Adventlicher Markt im Liedberger Gewölbekeller"  
von 11.00 - 18.00 Uhr**

Freuen Sie sich mit uns auf ein besonderes Event, denn wir veranstalten in diesem Jahr wieder unseren adventlichen Markt im Liedberger Landgasthaus. Dieser kleine aber feine Markt findet in unserem historischen Gewölbekeller aus dem 19. Jhd. statt und sorgt für ein romantisches Ambiente das seines Gleichen sucht. Ausgesuchte Händler präsentieren Ihnen kulinarisches (probieren erwünscht), erlesenen Silberschmuck, eine mobile Bären- sowie eine Puppen- und Porzellanklinik, Erzgebirgskunst, Keramik, handgeschöpfte Seifen, edle Holzprodukte für Heim und Küche, Liedberger Kunst- und Weihnachtskarten.



Natürlich verwöhnen wir Sie an diesem Tag auch mit unserer hauseigenen Gastronomie und das im doppelten Sinn. Genießen Sie tief unten im Gewölbekeller unseren Hausglühwein und andere Köstlichkeiten oder kombinieren Sie den Adventmarkt doch gleich mit einem Besuch in unserem Restaurant. Der Adventmarkt ist von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet und Sie erreichen ihn durch unseren Haupteingang.

Parkmöglichkeiten finden Sie im Bereich der B 230 oder auf dem Großparkplatz unterhalb der Ortschaft.

Wir freuen uns schon sehr auf Ihren Besuch!

**31. Dezember Silvester – Menu**

**Aperitif 19.00 Uhr – Beginn 19.30 Uhr - Menu bis 23.00 Uhr**

Wer mag, kann mit uns mit bester Aussicht auf die Feuerwerke im Umland in das neue Jahr feiern. Gäste die lieber anderswo den Jahreswechsel erleben möchten, haben nach dem Menuservice ausreichend Zeit aufzubrechen.

Liebe Gäste,

wir werden auch in diesem Jahr aus Rücksicht auf die Umwelt kein Feuerwerk in unserem Garten zünden. Wir haben eine großartige Aussicht auf unser Umland.

**2020**

**14. Februar      Valentinstag**

**Aschermittwoch**

traditionelle und ausgefallenen Fischgerichte...  
nicht nur für diesen Tag....  
Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Fischzeit!

**21. März                      1. Liedberger Frühlings- und Familienmarkt**  
**11 bis 18 Uhr                      weitere Informationen ab Januar 2020**

**März / April 2020**



**Ab April                      Frischer knackiger Spargel vom Spargelhof Robertz in Büttgen**

Weitere Programmpunkte und Termine sind derzeit in der Vorbereitung.  
Bitte schauen Sie immer mal wieder in unserer Internetseite nach, in den  
Veranstaltungskalender oder kommen Sie einfach zu uns nach Liedberg.

Bis dahin verbleiben wir mit herzlichen Grüßen!

*Susanne und Peter Familie*

**Einfach und ehrlich...**

**...lecker!**

~~~~~

**Wir haben da eine Idee zum „Verschenken“!**

**Das „ehrliche Kochbuch“  
ab Juli 2016 zum 15 jähren Betriebsjubiläum von  
Simone und Peter Schmitt  
für 18,00 €**

Wenn Sie an den Einblicken in die Küche des Landgasthauses interessiert sind und gerne die 32 Rezepte aus der Feder von Peter Schmitt probieren möchten, dann können Sie das Buch bei uns im Landgasthaus und an verschiedenen Verkaufsstellen Korschenbroich, Kaarst, Neuss, Grevenbroich und Mönchengladbach bekommen.

Gerne senden wir Ihnen das Buch auch per Post zu. Bitte überweisen Sie dann 18,00 € an folgende Bankverbindung:

Gladbacher Bank AG,  
Iban DE51 3106 0181 5091 5610 10  
BIC GENODED1GBM

Die Adresse im Betreff der Überweisung notieren und ggf. auch einen Text, den Peter Schmitt dann für Sie persönlich hineinschreiben kann, vermerken.

Viel Spaß beim Schmökern, Kochen und Genießen wünschen

*Simone und Peter Schmitt*

