



De Lierderhoeve Eeterij

Unser Menü



Möchten Sie über unsere Neuigkeiten auf dem Laufenden gehalten werden? Oder Ihre Erfahrungen teilen? Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie uns in den sozialen Medien.

Lierderhoeve Klassiker-Menü

3 Gänge 39,50 € (unsere Klassiker können auch separat bestellt werden)

Vorgerichten

Carpaccio vom Rind

Trüffelmayonnaise | Rucola | Körnermischung | Parmesankäse

Lierderholt-Hütchen

Champignons | Frischkäse | Kräuterbutter | Parmesankäse

Mediterrane Tomatensuppe

Schnittlauch | Crème fraîche

Hauptgerichte

Spareribs Lierderhoeve

Aioli | Pommes frites

Schweinslende

Speck | Brie | Senfsoße

Lachsfilet

Süßkartoffel | Mini-Lauch | Zitronen-Dill-Butter

Ravioli

Ricotta | Spinat | Rucola | Kirschtomaten |
Körnermischung | Pesto-Sahne-Sauce

Desserts

Toffee

2 Kugeln Vanilleeis von Co mit Karamellsauce und Schlagsahne

Affogato

Vanilleeis von Co | Espresso

* Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeitenden und wir helfen Ihnen gerne weiter.



Vorspeisen

Jakobsmuschel 15,50 €

Rote Beete | Kaviar | Grüner Spargel | Walnuss

Hausgeräucherte Forelle 15,50 €

Pastinake | Gurke | Meerrettich | Karotte

Rindertartar 15,50 €

Toppings

Rote-Beete-Tartar ✓ 13,50 €

Ziegenkäse | Walnuss | Stockschwämmchen

Kürbissuppe ✓ 10,50 €

Gruyère-Käse | Kerne

Geräucherte Entenbrust 14,50 €

Milde Zwiebel | Brombeere | Knollensellerie | Haselnuss

Hauptgerichte

Filet Mignon Rossini	38,50 €
2 kleine Filetstücke Entenleber grüner Spargel Brioche Madeira Fond	
Lammkarree	36,50 €
Pistazie Knollensellerie Milde Zwiebel Kartoffel	
Hirsch Sukade	27,50 €
Rotkohl Kartoffel Trüffel Kochbirne	
Entenbrust	32,50 €
Karotte Rote Beete Brombeere	
Seebarsch	
Grüner Spargel Milde Zwiebel Kartoffel Schnittlauch Weißwein	27,50 €
Seeteufel	
Tomate Basilikum Linsen Thailändische Meeresfrüchte Hollandaise	28,50 €
Gerösteter Staudensellerie ✓	23,50 €
Blauschimmelkäse Zwiebel Brioche Radieschen Kerbel	
Langsam gegarter Lauch ✓	24,50 €
Blumenkohl Kichererbsen Romanesco Ajoblanco	
Salat	21,50 €
Waldpilze Rinderfiletstücke Nussmischung-Trüffeldressing	



Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach einem passenden Wein!

* Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeitenden und wir helfen Ihnen gerne weiter.



Dry Aged Meat

Tagespreis

Dry-Aging ist ein Verfahren, bei dem das Fleisch 4 Wochen lang in einem speziellen Schrank an der Luft gereift wird. In unserem Dry-Age-Schrank werden Feuchtigkeit, Luftzirkulation und Temperatur (zwischen 0°C und 1°C) streng kontrolliert. Während der Reifung verdunstet die Feuchtigkeit des Fleisches um bis zu 15 %, und natürliche Enzyme bauen das Muskelgewebe ab. Dadurch wird das Fleisch extrem zart in der Konsistenz.

Dieses köstlich zarte Fleisch wird mit täglich frischem Gemüse der Saison und Soße serviert.

Wahlweise mit Rotwein- oder Madeira-Soße.



Beilagen

Pommes frites

5,50 €

Trüffel-Mayonnaise

Frischer Salat

4,50 €

* Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeiter und wir helfen Ihnen gerne weiter.

Desserts

Cheesecake 12,50 €
Blaubeere | Weiße Schokolade

Kürbis 13,50 €
Brombeere | Mascarpone | Karamell

Passionsfrucht 12,50 €
Biskuitkuchen | Parfait | Kokos

Kaffee mit Leckereien 10,50 €
Kaffee | kleine Leckereien



Dessertbiere

XYAUYÙ BARREL RUM BARREL AGED VANILLE | ROSINEN | KARAMELL € 11,25

Nach einer Gärungszeit von drei bis vier Wochen reift das junge Bier sechs bis 18 Monate in Tanks, bevor es weitere zwölf bis 60 Monate in Caroni-Rumfässern gelagert wird. Die Geschichte beginnt in Trinidad, wo Teo Mussos Freund Luca Gargano im Jahr 2004 die legendäre Caroni-Brennerei entdeckte. Obwohl sie geschlossen war, gab es dort einen wertvollen Vorrat an Rumfässern, die Teo nach Europa bringen ließ. In diesen Fässern entwickelt Xyauyù seine reichen, komplexen Aromen – eine perfekte Verschmelzung von Rum, Zeit und Handwerkskunst – bereit im Glas zum Leben zu erwachen.

XYAUYÙ FUMÉ WHISKY BARREL AGED € 11,25
HARMONISCH | REIFE FRÜCHTE | RAUCHIG

Diese besondere Kreation von Birra Baladin durchläuft einen langen Reifungsprozess: Zunächst reift das Bier bis zu 18 Monate in Tanks, anschließend bis zu fünf Jahre in Eichenfässern der legendären schottischen Laphroaig-Destillerie. Dank dieser Fässer entwickelt Xyauyù Fumé einen vielschichtigen Charakter mit Noten von Torfrauch, Salzigkeit und medizinischem Holz, perfekt ausbalanciert mit der Süße von Trockenfrüchten und Karamell. Ohne Spritzigkeit, aber voller Tiefe fließt dieses Bier wie ein edler Wein mit einem samtigen Mundgefühl und einem Charakter, der der Kunst der Reifung in Whiskyfässern alle Ehre macht.

* Allergien? Informieren Sie unsere Mitarbeitenden und wir helfen Ihnen gerne weiter.

Dessertweine

Alvear Muskateller | Montilla-Spanien

Rebsorte: Muskateller. 4,80 € pro Glas

Dieser bernsteinfarbene Süßwein hat ein intensives Aroma von Muskat und reifen Früchten. Der süße Geschmack klingt erfrischend aus. Ein hervorragender Begleiter zu verschiedenen Nachspeisen.

Eminencia Pedro Ximenez PX | Jerez-Spanien

Rebsorte: Pedro Ximenez. 5,70 € pro Glas

Feiner Dessertwein mit einer dunklen Mahagonifarbe. Der Wein ist vollmundig, intensiv und enthält Nuancen von Pflaumen und Schokolade.

Und zum Abschluss

Eine leckere Tasse Kaffee, Espresso, koffeinfreier Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, aromatisierter Tee oder frischer Pfefferminztee ist auch immer ein schöner Abschluss.

Und dazu... einen köstlichen Likör Ihrer Wahl.

Oder wählen Sie eine unserer Kaffeespezialitäten.
Irisch | Spanisch | Italienisch | Französisch

Mit einer **Kugel Vanilleeis von Co!**
wird Ihre Kaffeespezialität noch spezieller.



Möchten Sie über unsere Neuigkeiten auf dem Laufenden gehalten werden? Oder Ihre Erfahrungen teilen? Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie uns in den sozialen Medien.