



*Eeterij*  
**De Lierderhoeve**



# 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)

## Vorpeisen

**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

<b>Jakobsmuschel</b> Rote Beete   Kaviar   Grüner Spargel   Walnuss	15,50 €
<b>Hausgeräucherte Forelle</b> Pastinake   Gurke   Meerrettich   Karotte	15,50 €
<b>Rindertartar</b> Toppings	15,50 €
<b>Rote-Beete-Tartar</b> ✓ Ziegenkäse   Walnuss   Stockschwämmchen	13,50 €
<b>Kürbissuppe</b> ✓ Gruyère-Käse   Kerne	10,50 €
<b>Geräucherte Entenbrust</b> Milde Zwiebel   Brombeere   Knollensellerie   Haselnuss	14,50 €

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



# 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** 27,50 €  
Grüner Spargel | Milde Zwiebel | Kartoffel | Schnittlauch  
Weißwein

**Seeteufel** 28,50 €  
Tomate | Basilikum | Linsen | Thailändische Meeresfrüchte  
Hollandaise

**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 Mitarbeitenden und wir helfen Ihnen gerne weiter.



# Desserts

<b>Cheesecake</b> Blaubeere   Weiße Schokolade	12,50 €
<b>Kürbis</b> Brombeere   Mascarpone   Karamell	13,50 €
<b>Passionsfrucht</b> Biskuitkuchen   Parfait   Kokos	12,50 €
<b>Kaffee mit Leckereien</b> Kaffee   kleine Leckereien	10,50 €



## 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 Fumè 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.  
**Irish | Spanisch | Italienisch | Französisch**

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

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







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.