

# Unser Menü

## Appetizer

- Brotplatte  5,50 €  
Bruchbrot serviert mit Aioli, Olivenöl und Fleur de Sel
- Gebratene Knoblauch-Garnelen 7,00 €
- Steakspieß mit Gartenkräuteröl 7,00 €
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum  5,50 €



## Suppe

- Kürbissuppe  7,95 €  
Kürbiskerne | Frühlingszwiebeln
- Mediterrane Tomatensuppe  7,95 €  
Schnittlauch | Crème fraîche



*Ein leckerer Sekt als Aperitif?  
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden um Rat.*

## Vorspeisen

- Carpaccio 14,00 €  
Carpaccio vom Rind | Trüffelmayonnaise | Rucola | Körnermischung | Parmesankäse
- Steak Tartar 14,50 €  
Trüffelöl | Amsterdams zuur | Trüffelchips | pochiertes Ei
- Weichgekochter Lachs 14,00 €  
Lachs | Furikake-Dip | süß-saures Gemüse | Gurkenperlen | Limettencreme
- Ziegenkäse (auch mit Thunfisch verfügbar)  13,00 €  
Paniertes Ziegenkäse | Rote Bete | Balsamico-Sirup Thunfisch 14,50 €
- Liederholter Hütchen  9,50 €  
Champignons | Frischkäse | Kräuterbutter | Parmesankäse

## Salate

*Alle unsere Salate werden mit traditionell hergestelltem Weißbrot oder dunklem Brot serviert*

- |  | Vorspeise | Hauptgericht |
|--|-----------|--------------|
| Carpaccio Salat<br>Trüffelmayonnaise   Rucola   Körnermischung   Parmesankäse  | 16,50 €   | 18,50 €      |
| Salat mit geräuchertem Lachs<br>Süß-saures Gemüse   Limettenmayonnaise   | 16,50 €   | 18,50 €      |
| Salat mit Ziegenkäse (Kann auch vegetarisch bestellt werden) <br>Geriebener Ziegenkäse   Speck   Walnüsse   Balsamico-Dressing | 16,00 €   | 18,00 €      |

\*Haben Sie eine Allergie? Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen gerne.

# Hauptgerichte



## Fleisch

Diese Hauptgerichte werden standardmäßig mit saisonalen Beilagen serviert

Duo aus Kalb Lendensteak   Sucade   Knollensellerie   eigene Bratensoße	31,50 €
Schulterfilet Gegrillt   Pastinake   Knollensellerie   nach Wahl mit Trüffelsoße, Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter	29,50 €
Schweine-Halsgrat Langsam gegart   Babymais   Knollensellerie   nach Wahl mit Trüffelsoße, Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter	26,50 €
Dry aged meat Äußerst zartes Fleisch   4 Wochen gereift   täglich frisches Gemüse der Saison   wahlweise Trüffelsoße, Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter	Ribeye Tagespreis € Tomahawk pro 100 Gramm 12,75 €

## Lierderhoeve Spezialitäten

Lierderhoeve Spezialitäten werden mit Pommes serviert

Spareribs Lierderhoeve Knoblauchsauce	25,00 €
Grillteller vom Big Green Egg Rindersteak   Schweinefilet   Hühnerbrust   Maiskolben   geröstete Tomate   Knoblauch und Cocktailsauce	29,50 € Ergänzung: Spareribs 5,50 €

## Fisch

Diese Hauptgerichte werden standardmäßig mit saisonalen Beilagen serviert

Kabeljau Kabeljaufilet   Garnelenkrokette   Mini-Fenchel   Blumenkohl   Antiboise	29,50 €
Roter Knurrhahn Auf der Haut gebraten   Mini-Fenchel   Blumenkohl   Weißweinsauce	28,00 €

## Vegetarisch

Kürbis-Risotto Gerösteter Kürbis   Kürbiskerne   Ziegenkäse   Feldsalat	24,00 €
---	---------



Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach einem passenden Wein!

## Beilagen

Frischer Salat Täglich frische Zutaten	0,00 €
Pommes Mit Mayonnaise	4,75 €
Roseval-Kartoffel Rosmarin   Thymian   Aioli	5,25 €
Gemüse der Saison Täglich frische Zutaten	5,50 €

Haben Sie eine Allergie? Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen gerne.