



Eeterij
De Lierderhoeve



Unser Menü



Möchten Sie über unsere Neuigkeiten auf dem Laufenden gehalten werden? 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 | Karamellsauce | Schlagsahne

Dame Blanche

2 Kugeln Vanilleeis von Co | Schokoladensauce | Schlagsahne



Affogato

Vanilleeis von Co | Espresso

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



Vorspeisen

Steak Tatar Pallete Brioche Eigelb	15,50 €
Geräucherte Pastrami Trüffel eingelegte Zwiebeln Senf	14,50 €
Marinierter Lachs Rote Bete Kürbis rote Paprika Zwiebeln	15,50 €
Makrelenmousse Safran grüner Apfel Radieschen	14,50 €
Mozzarella  Kräuter Kirschtomaten Radieschen Kresse	14,00 €
Spargelsuppe  <i>möglich</i> Petersilie geräucherter Lachs oder Schinken	11,50 €

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

Hauptgerichte

Filet Mignon Rossini 2 kleine Filetstücke Entenleber grüner Spargel Brioche Madeira Fond	38,50 €
Rib Roast Grüner Apfel Kartoffeln Saisongemüse	27,50 €
Kalbsnuss (langsam gegart) Trüffel Kartoffeln Bimi	27,50 €
Pasta mit Gambas Bisque Tomate Petersilie	26,50 €
Kabeljau Risotto rote Bete Kirschtomaten Safransauce	28,50 €
Risotto  Rote Bete braune Champignons Parmesan	23,50 €
Salat  <i>möglich</i> Karamellisierter Ziegenkäse Apfel Nüsse Speck	22,50 €



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

Passionsfrucht-Mousse 12,50 €
Bastogne-Keks | Meringue | Himbeere

Mandeltörtchen 12,50 €
Mascarpone | Haselnuss | Pecan

Panna cotta 12,50 €
Erdbeere | Limoncello | Minze

Käsebrett 15,50 €
5 Käsesorten | Feigen-Zwiebel-Chutney | Feigenbrot

Kaffee mit Leckereien 11,50 €
Kaffee | kleine Leckereien



Dessertbiere

XYAUYÜ 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 Xyauyü seine reichen, komplexen Aromen – eine perfekte Verschmelzung von Rum, Zeit und Handwerkskunst – bereit im Glas zum Leben zu erwachen.

XYAUYÜ FUMÈ 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 Xyauyü 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.





Gut gegessen?
Lass es uns und andere wissen!