

Frisches aus der Heimat

– gesund & kreativ zubereitet

In Liebenberg kommen nachhaltige Produkte aus eigenem Anbau und eigener Aufzucht auf den Tisch: Gemüse und Kräuter aus unserer Gärtnerei, frische Eier und Fleisch vom Gutshof mit 800 Tieren, Wild und Fisch aus unserem 1.900 ha großen Jagdgebiet und viele regionale Produkte von umliegenden Bauern.

Unsere Küchenprofis haben daraus vier fein aufeinander abgestimmte saisonale Menüs für Sie kreiert. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und runden Sie ihr Menü mit dem passenden Wein ab!

Wir wünschen einen guten Appetit!

Lieblingsspeise von Theodor Fontane

Theodor Fontane besuchte Schloss Liebenberg für seine »Wanderungen durch die Mark Brandenburg«. Seine literarischen Werke, seine autobiographischen Schriften und seine Briefe verraten, dass Fontane das Essen und Trinken nicht nur als menschliches Grundbedürfnis verstand, sondern als wichtigen Bestandteil eines sozialen und kommunikativen Lebens. Anlässlich des großen Jubiläums „Fontane200“ im nächsten Jahr gibt es bei uns schon heute eine seiner Lieblingsspeisen:

Großmutter's Brot pudding
Quarksauerkirscheis | karamellierte Feige | cremiger Vanilleschaum



Brot pudding, auch Semmelaufbau oder Semmelschmarren ist ein Gericht nach traditionellen Rezepten, das in seiner Zubereitung dem ursprünglichen englischen Pudding entspricht. Brot pudding besteht hauptsächlich aus altbackenem Brot, verwendet wird vor allem Weißbrot, aber auch dunkles, nicht zu stark gewürztes Brot, das in Milch eingeweicht und dann mit Gewürzen und teils weiteren Zutaten zu einem Pudding zubereitet wird.

Menü – Wald & Weide

Geschwenkte Bandnudel mit Büffelmozzarella & Basilikum
Rucola | Walnüsse | Tomate

Gaisburger Marsch
Bergsdorfer Weiderind | Kartoffeln | Spätzle | Wurzelwerk

Der „Gaisburger Marsch“ soll daher rühren, dass im 19. Jahrhundert Offiziersanwärter eine Vorliebe für einen kräftigen Ochsenfleischartopf mit Spätzle & Kartoffeln entwickelten, der in der im nahen Gaisburg befindlichen Gaststätte Bäckerschmide serviert wurde. Da sie auf dem Weg von der Kaserne in dieses Wirtshaus eine gewisse militärische Marschordnung einhalten mussten, trug das Gericht letztlich den Namen Gaisburger Marsch.

Damwildkeule, ganz langsam geschmort
Wacholderjus | hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Preiselbeeren & Steckrüben

Lauwarmes Ragout vom Liebenberger Apfel
Vanille | Limetten | Butterstreussel & Ziegenkäse-Nougatmilcheis

Als 2-Gang-Menü (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)	35,00 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang & Dessert)	45,00 Euro pro Person
Als 4-Gang-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert)	55,00 Euro pro Person

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Spätburgunder, trocken, Weingut Kiefer 0,2l 6,00 Euro
Eichstätter Herrenbuck, Baden
Leuchtendes Rubinrot. Ein tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen umgarnen die Nase.
Feste geradlinige Struktur mit einer herben Säurefrische beeindruckt den Gaumen.

Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben, sprechen Sie uns gern an.
Wir haben eine Karte mit entsprechender Deklaration für Sie.

Menü – Land, Lust & Hof

Wintersalat & Roulade vom Hofgeflügel

Zitronengras | Curry | Ananas | Wurzelwerk | Orangen-Senf-Vinaigrette

Die Roulade vom Hähnchen ist mit Kräutern, Zitronengras, Curry und Ananas gefüllt.

Rinder-Carpaccio

Rucola-Nuss Crumble im Basilikum Pesto | Strauchtomate | gehobelter Hartkäse

Bauer Lehmann`s Rindvieh

Steak vom Bergsdorfer Weiderind | Bohnen | Zwiebeln | Semmelknödel

Christoph Lehmann, Weiderindzüchter aus Bergsdorf: „Unsere Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung im Herdenverband auf und verbringen ihr ganzes Leben draußen auf den Bergsdorfer Wiesen und auf der Winterkoppel am Fichtenberg. Aus diesem Bestand schlachten wir Färsen, d.h. weibliche Jungrinder, im Alter von ca. 22 Monaten, da Färsenfleisch durch feinere Marmorierung und kürzere Muskelfasern zarter und intensiver im Geschmack im Vergleich zu Bullenfleisch ist.“

ODER

Schnitzel vom Kalb

Cremige Champignons | Pastinaken-Kartoffelstampf

Ein Tomahawk ist ein Steak am extra langen Knochen. Im Tomahawk –Steak treffen drei Muskelstränge aufeinander, es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen.

Waldbeerenschnitte & Mandelorangekrokant

Limettenmascarpone | Ingwer Birne | süßer Kressesalat

Als 2-Gang-Menü (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)

35,00 Euro pro Person

Als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

45,00 Euro pro Person

Als 4-Gang-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert)

55,00 Euro pro Person

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Trollinger, trocken, Rainer Schnaitmann

0,2l 6,00 Euro

Gutswein, Süd- und Südwestlagen oberhalb von Fellbach, Württemberg

Rubinrot, animierender Duft nach Kirschen, hellen Beeren, Mandeln und frischen Kräutern, wie Kerbel und Basilikum. Fruchtig und erfrischend, mit milder Säure- und Tanninstruktur.

Menü – „Fischer´s Fritze“

Sauerrahm Lachsterrine
Feldsalat | Dill & Senf Emulsion | Meerrettichmousse

Kleiner Fischeintopf „Große Lankensee“
Fangfrische Fischfilets vom Zander, Barsch und Wels | Fenchel | Portwein

Der Große Lankensee ein natürlicher See, mit einer Fläche von 36 Hektar der größte See im Ortsteil Liebenberg der Gemeinde Löwenberger Land. Auf einer nördlich in den See hineinragenden Halbinsel befindet sich der slawische Burgwall Liebenberg aus dem Mittelalter.

Steak vom Saibling
Schmorgurken | Kräuter-Risotto

Großmutter's Brotpudding
Quarksauerkirscheis | karamellierte Feige | cremiger Vanilleschaum

Als 2-Gang-Menü (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)	35,00 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang & Dessert)	45,00 Euro pro Person
Als 4-Gang-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert)	55,00 Euro pro Person

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Riesling, trocken, Dr. von Bassermann-Jordan 0,2l 6,00 Euro
Deidesheimer- und Ruppertsberger Lagen, Pfalz

Der trockene Gutsriesling präsentiert sich sehr saftig und verspielt in einem ausgewogenen Verhältnis von Restsüße und Säure. Feine Rieslingfrucht mit Anklängen von zarten Blütenaromen und einer Apfelnote.

Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben, sprechen Sie uns gern an.
Wir haben eine Karte mit entsprechender Deklaration für Sie.

Menü – Veganes & vegetarisches Zusammenspiel

Pikanter Hartweizen & geräucherter Bohnenkäse
Kräuterseitlinge | eingelegtes Gemüse | Avocado | Humus & Minzjoghurt-Creme

Bunter Rübcheneintopf
Pastinake | Ringelbeete | Lila Schlosskartoffeln

Gebackener Nussbraten
Junger Spinat | kurz gebratene Esskastanien | Rote Beete | Süßkartoffel

Karamellisierter Grießflammeri
Himbeer-Minz-Sorbet | Kokosschaum | Ananas-Vanille-Ragout mit Bocksdornbeeren

Als 2-Gang-Menü (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)	35,00 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang & Dessert)	45,00 Euro pro Person
Als 4-Gang-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert)	55,00 Euro pro Person

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Trollinger, trocken, Rainer Schnaitmann 0,2l 6,00 Euro
Gutswein, Süd- und Südwestlagen oberhalb von Fellbach, Württemberg
Rubinrot, animierender Duft nach Kirschen, hellen Beeren, Mandeln und frischen Kräutern, wie Kerbel und Basilikum. Fruchtig und erfrischend, mit milder Säure- und Tanninstruktur.

Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben, sprechen Sie uns gern an.
Wir haben eine Karte mit entsprechender Deklaration für Sie.

Geschichte von Schloss & Gut Liebenberg

Liebenberg begegnet urkundlich erstmals im Jahr 1267 als Bistumsbesitz. Vermutlich wurde um diese Zeit die Feldsteinkirche erbaut. 1580 wird der Ort als Rittersitz der Familie von Bredow erwähnt. Ab 1652 führte das klevesche Adelsgeschlecht derer von und zu Hertefeld die Güter in geregelter Land- und Forstwirtschaft zum Wohlstand. Das Schloss erwuchs aus einem spätestens ab 1743 erbauten Herrenhaus, in dem sich heute das Schlossrestaurant befindet. 1867 ging Liebenberg durch Erbschaft an die Familie zu Eulenburg über.

Zwischen 1875 und 1906 erweiterte sie den Herrenhausflügel um einen Saalanbau und einen zur Kirche hin abzweigenden Hofriegel mit so genannter Nordischer Halle.

Der ehemalige Barockgarten erhielt im 19. Jahrhundert in Anlehnung an einen Entwurf von Peter Joseph Lenné eine allmähliche Überformung zum Landschaftspark. 1908 wurde oberhalb des Sees Große Lanke eine neobarocke Villa, das Seehaus, fertig gestellt.

Der wohl bekannteste Liebenberger Schlossherr, Philipp Fürst zu Eulenburg und Hertefeld, war Diplomat und enger Vertrauter Kaiser Wilhelms II. In den für ihren Wildreichtum europaweit berühmten Liebenberger Wäldern gingen sie gemeinsam zur Jagd, bis der so genannte Eulenburg-Skandal als Pressekampagne begann, wobei Eulenburg vorgeworfen wurde, das Haupt eines homosexuellen Günstlingskreises um den Kaiser zu sein. Eine Enkelin des Fürsten, Libertas Schulze-Boysen, wurde 1942 gemeinsam mit ihrem Ehemann als Mitglied der Widerstandsgruppe „Rote Kapelle“ in Berlin hingerichtet. Das Paar war 1936 in der Liebenberger Schlosskapelle getraut worden, 60 Jahre später wurde Libertas der Raum gewidmet. Hier informiert heute eine Ausstellung über ihre Biografie.

Nach der Flucht der Bewohner 1945 fiel die Schlosseinrichtung Plünderungen zum Opfer. Der Hofriegel brannte aus ungeklärter Ursache nieder. Im Zuge der Bodenreform wurde das Anwesen enteignet und der SED übergeben. Das Schloss erfuhr als Teil eines DDR-Schulgutes starke Veränderungen und verfiel allmählich. Das Seehaus war als Gästehaus dem SED-Zentralkomitee vorbehalten. 1996 schrieb die Bundesanstalt für vereinigungsbedingte Sonderaufgaben die Immobilien zum Verkauf aus. Mit Übernahme der Käuferin LEG Wohnen wurde die DKB zur Jahrtausendwende Eigentümerin von Schloss und Gut nebst Seehaus, zwei Seen, Feldern, Forsten und einigen Dorfhäusern. Im Jahr 2004 konnten aufwändige Bauarbeiten an den repräsentativen Gebäuden abgeschlossen werden.

Liebenberg ist heute mehr als ein Fürstenhaus, eine Hotelanlage oder ein Treffpunkt für Eliten: Das Anwesen wurde 2005 von der DKB STIFTUNG für gesellschaftliches Engagement übernommen. Sie pflegt Schloss & Gut Liebenberg nach den Grundsätzen des Denkmalschutzes und fördert hier Bildung, Kunst & Kultur. In dem 2010 gegründeten Integrationsunternehmen arbeiten Menschen mit und ohne Leistungseinschränkungen Hand in Hand und gehen so gemeinsam einer sinnstiftenden Tätigkeit nach.

Zahlreichen Partnern aus Bildung, Wirtschaft und Sport bietet Liebenberg einen idealen Ort zum Tagen, Lernen und Planen. Familien finden Erholung und Inspiration sowie zahlreiche Möglichkeiten für unvergessliche Feiern. Die wild- und waldreichen Gebiete mit dem 2008 erbauten hochmodernen Jagdtrainingszentrum laden Jäger und Naturliebhaber gleichermaßen ein. Auch öffentliche Veranstaltungen wie der Liebenberger Musiksommer oder der Liebenberger Weihnachtsmarkt und manchmal allein der einzigartige Charme der Gebäude und des Parks, ziehen inzwischen jährlich viele tausend Besucher an.

Sie möchten mehr über die bewegte Geschichte Liebenbergs erfahren?
Dann besuchen Sie unser Museum oder nehmen an einer historischen Führung teil.
Unsere Rezeption vereinbart gern einen Termin für Sie.