

*Herzlich willkommen!  
Schön, dass Sie da sind.*

***Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein  
gesundes und zufriedenes neues Jahr.***

*Ihr Landhaus Biewald*

Zum Aperitif Gebäck empfehlen wir

**Osietra Kaviar, Dreambringers**

100 Gr. 250,-

**Dittmeyer's Auster Sylter Royal**

Stück 5,-

Als Extra

**Alba Trüffel**

Gramm 12,-

Lecker gelöffelt

**„Unser Tassenmenü“** am Mittag!  
**4 Gänge - 5 Tassen**

p. P. 59,-  
nur Tischweise

***Edles veredelt***

*Gegrilltes Dry Aged Beef vom*  
**„Hilwartshäuser Weideochsen“** (3-jährig)  
*an Beilagen-Potpourri*

Preis nach Gewicht mit Knochen  
Je 100g 15,-

## **Feinschmeckermenü**

*Jakobsmuschel und Kaviar*

\*\*\*

*Parmesan und Carabineros*

\*\*\*

*Hummer*

*auf fermentiertem Kohlrabi, Perigord Trüffel*

\*\*\*

*Dorade Royal und junger Blattspinat*

\*\*\*

*Brust von der Miéral Taube aus dem Rauch  
Rote Beete*

\*\*\*

*Witzenhäuser Rehrücken*

*Portweinzwiebeln, Steinpilze, Polenta*

\*\*\*

*Süße Verführung*

\*\*\*

*Rohmilchkäse von Affineur Waltmann*

**6 Gänge 125,-**

ohne Parmesan und Käse

**Weinbegleitung 60,-**

**8 Gänge 150,-**

**Weinbegleitung 80,-**

Unsere Preise verstehen sich inklusive Menükarte,  
Amuse-Bouche, hausgebackener Brötchen,  
Butter und Dipp, Pre-Dessert.