



Verschenken Sie Genuss  
in Form eines Gutscheins.

Landhaus  
**Biewald**  
HOTEL · RESTAURANTS · CATERING  
*weil's besser isst*

Weghausstraße 20 · 37133 Friedland · Telefon 05504-93500  
kontakt@landhaus-biewald.de · www.landhaus-biewald.de

Die Allergenenliste können Sie auf unserer  
Internetseite unter [www.landhaus-biewald.de](http://www.landhaus-biewald.de) einsehen.



Die Nummer bei Hunger  
**05504-9350150**  
05504-93500

Bestellungen Mo.-So. von 11-14 und 17-21 Uhr

Lieferung frei Haus!  
Gemeinde Friedland ab 30,- Euro  
Umkreis Göttingen ab 100,- Euro

Landhaus  
**Biewald**  
HOTEL · RESTAURANTS · CATERING  
*weil's besser isst*

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Kräutersalat, Knoblauch und frischem Parmesan	14,00
<b>Unser Frühlingssalat</b> mit gehobeltem Grana Padano	12,00
mit Parmaschinken	12,00
mit gebratener Hähnchenbrust	15,00
mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs	15,00
mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart	15,00
mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen	19,00

## Suppen

<b>Schaumsuppe</b> von Reiffenhäuser <b>Kartoffeln</b>	7,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln	7,00
Schaumsuppe von <b>Esskastanien</b>	7,00
<b>Krustentier-Schaumsuppe</b> mit gebratener Riesengarnele	9,00

## Hauptgänge

<b>Bratwurst vom Harzer Strohschwein</b> mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites	12,00
<b>Spaghetti</b> mit unserer Bolognese-Soße	15,00
mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart, würziger Tomatensoße und Kapern	16,00
mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentiersoße	19,00
<b>Wagyu Beef BBQ-Burger</b> 180 g Pattie vom Wagyu-Beef mit BBQ-Soße, Bio-Spiegelei, Speck und Pommes Frites	19,00
<b>Wagyu Beef Cheese-Burger</b> 180 g Pattie vom Wagyu-Beef mit Salat, Zwiebeln, sauren Gurken, Goudakäse und Pommes Frites	19,00
<b>Hähnchen-Burger</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Sweet-Chili-Soße, Salat und Süßkartoffel-Pommes	19,00
<b>Knuspriges Schnitzel</b> vom Iberico-Schwein mit Bio-Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln	19,00

<b>Sahniges Filetgeschnetzeltes</b> mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	25,00
<b>Gebratenes Schweinefilet</b> vom Harzer-Strohschwein mit Bratkartoffeln und Salat	26,00
<b>Knusprige Barbarie Ente</b> mit Beifußsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen	29,00
<b>Ragout vom Hirsch</b> aus Witzenhäuser Jagd mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle	29,00
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsfilet mit Buttererbsen und Pommes Frites	29,00
<b>Rinderfiletsteak</b> (ca. 250 g) mit Schalottenjus, Bratkartoffeln und Blattsalat	39,00
<b>Cremiges Acquerello-Risotto</b> <b>mit frischem Parmesan zubereitet</b> mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat und Pinienkernen	22,00
mit Thunfisch, Kirschtomaten, Knoblauch und Pinienkernen	26,00
mit 6 Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentierschaum	29,00
mit gegrilltem Wildlachsfilet und Krustentierschaum	29,00

## Flammkuchen

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano	12,00
vegetarisch mit gemischtem Gemüse, jungem Lauch und Grana Padano	12,00
mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart und Grana Padano	15,00
mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons und Grana Padano	16,00
mit 6 Meerwasser-Riesengarnelen, Knoblauch, jungem Spinat und Grana Padano	19,00

## Nachspeisen

Hausgebackene <b>Tarte</b>	4,00
<b>Rote Grütze</b> mit Sahne	4,00
<b>Mousse von Belgischer Schokolade</b> mit gerösteten Mandeln	5,00

Erinnerungen machen das Leben schön,  
aber erst der Genuß macht es lebenswert.  
MARK W. BONNER