



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

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

Suppen

Kartoffel-Schaumsuppe mit jungem Lauch	7,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln	7,00
Krustentier-Schaumsuppe mit gebratener Riesengarnele	9,00

Hauptgänge

Matjes nach Hausfrauenart 3 holländische Matjesfilets mit Soße Hausfrauenart, Bratkartoffeln und Blattsalat	15,00
Spaghetti mit unserer Bolognese-Soße mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart, würziger Tomatensoße und Bärlauchkapern mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentiersoße	15,00 16,00 19,00
Tellersülze vom Harzer Strohschwein mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat	18,00
Wagyu Beef BBQ-Burger 180 g Pattie vom Wagyu-Beef mit BBQ-Soße, Bio-Spiegelei, Speck und Pommes Frites	19,00
Wagyu Beef Cheese-Burger 180 g Pattie vom Wagyu-Beef mit Salat, Zwiebeln, sauren Gurken, Goudakäse und Pommes Frites	19,00
Hähnchen-Burger Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Sweet-Chili-Soße, Salat und Süßkartoffel-Pommes	19,00

Knuspriges Schnitzel vom Harzer Strohschwein mit Bio-Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln	19,00
Sahniges Filetgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	25,00
Gebratenes Schweinefilet vom Harzer Strohschwein mit Landgemüse und Bratkartoffeln	26,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Buttererbsen und Pommes Frites	29,00
Geschmorte Ochsenbacke mit Landgemüse und hausgemachten Spätzle	28,00
Cremiges Risotto mit frischem Parmesan zubereitet mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat und Pinienkernen	22,00
mit Thunfisch, Kirschtomaten, Knoblauch Bärlauchkapern 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, Bärlauchkapern 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 Tarte	4,00
Rote Grütze mit Sahne	4,00
Mousse von Belgischer Schokolade mit gerösteten Mandeln	5,00

Gar lieblich dringen aus der Küche bis an das Herz die Wohlgerüche.
 Hier kann die Zunge fein und scharf sich nützlich machen, und sie darf.
 Hier durch Gebrätel und Gebrittel bereitet man die Zaubermittel.

WILHELM BUSCH



**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 einsehen.**