



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	15,00
<b>Unser Herbstsalat</b> 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	15,00 15,00 17,00 17,00 17,00 19,00

## Suppen

<b>Kartoffel-Schaumsuppe</b> mit jungem Lauch	9,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln	9,00
<b>Krustentier-Schaumsuppe</b> mit gebratener Riesengarnele	12,00

## Hauptgänge

<b>Spaghetti</b> mit unserer Bolognese-Soße	15,00
mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart, würziger Tomatensoße und Bärlauchkapern mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentiersoße	17,00 19,00
<b>Beef BBQ-Burger</b> 180 g Pattie vom Angus-Beef mit BBQ-Soße, Spiegelei, Speck und Pommes Frites	19,00
<b>Beef Cheese-Burger</b> 180 g Pattie vom Angus-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 Harzer Strohschwein mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln	19,00
Gebratenes <b>Schweinefilet</b> vom Harzer Strohschwein mit Landgemüse und Bratkartoffeln	26,00
<b>Sahniges Filetgeschnetzeltes</b> mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	28,00

Geschmorte <b>Ochsenbacke</b> mit Landgemüse und hausgemachten Spätzle	28,00
<b>Knusprige Ente</b> mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen	29,00
<b>Ragout von Reh und Hirsch</b> aus Witzenhäuser Jagd mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle	29,00
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsfilet mit Buttererbsen und Pommes Frites	32,00
<b>Cremiges Risotto</b> mit frischem Parmesan zubereitet mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat und Pinienkernen	22,00
mit Thunfisch in Olivenöl gegart, Kirschtomaten, Bärlauchkapern und Pinienkernen	28,00
mit 6 Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentierschaum	29,00
mit gegrilltem Wildlachsfilet und Krustentierschaum	34,00

## 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 6 Meerwasser-Riesengarnelen, Knoblauch, jungem Spinat und Grana Padano	19,00
mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons und Grana Padano	24,00

## Nachspeisen

Hausgebackene <b>Tarte</b>	5,00
<b>Rote Grütze</b> mit Sahne	6,00
<b>Mousse von Belgischer Schokolade</b> mit gerösteten Mandeln	9,00

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 Zaubermitel.

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](http://www.landhaus-biewald.de) einsehen.