



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	18,00
Unser Wintersalat mit gehobeltem Grana Padano mit Parmaschinken mit gebratener Hähnchenbrust mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs mit Thunfisch in Olivenöl mit zwei gebratenen Garnelen-Spießen	15,00 16,00 18,00 18,00 18,00 19,00

Suppen

Kartoffel-Schaumsuppe mit jungem Lauch	9,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln Cremesuppe vom Parmesan	9,00 9,00

Hauptgänge

Spaghetti mit unserer Bolognese-Soße mit Thunfisch in Olivenöl, würziger Tomatensoße und Bärlauchkapern mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentiersoße	16,00 19,00 24,00
Hähnchen-Burger Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Sweet-Chili-Soße, Salat und Süßkartoffel-Pommes	19,00
Black Angus Beef Cheese-Burger 180 g Pattie vom Angus-Beef mit Salat, Zwiebeln, sauren Gurken, Goudakäse und Pommes Frites	21,00
Black Angus Beef BBQ-Burger 180 g Pattie vom Angus-Beef mit BBQ-Soße, Spiegelei, Speck und Pommes Frites	23,00
Knuspriges Schnitzel vom Harzer Strohschwein mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln	23,00
Ragout von Reh und Hirsch aus Witzenhäuser Jagd mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle	32,00
Knusprige Ente mit Geflügelrahmsauce, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen	34,00

Knusprige Gans mit Geflügelrahmsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen	39,00
Filet von Rind und Schwein Rosa gebratenes Schweinefilet vom Harzer Strohschwein 250 g	26,00
Sahniges Filetgeschnetzeltes von Kalb, Rind und Schwein	28,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet	34,00
Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet 250 g	39,00

Beilagen:

Schalottenjus 3,00	Pommes Frites 3,50
Champignonrahmsauce 3,00	Bratkartoffeln 4,00
Buttererbsen 3,00	Hausgemachte Spätzle 4,00
Buntes Gemüse 4,00	Kroketten 4,00
Landgemüse 4,00	

Cremiges Risotto mit frischem Parmesan zubereitet

mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat und Pinienkernen	24,00
mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart, Kirschtomaten, Bärlauchkapern und Pinienkernen	29,00
mit 6 Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentierschäum	32,00
mit gegrilltem Wildlachsfilet und Krustentierschäum	34,00

Flammkuchen

vegetarisch mit gemischtem Gemüse, jungem Lauch und Grana Padano	15,00
mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano	16,00
mit Thunfisch in Olivenöl, Bärlauchkapern und Grana Padano	17,00
mit Garnelen, Knoblauch, jungem Spinat und Grana Padano	24,00
mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons und Grana Padano	24,00

Nachspeisen

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



**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.