

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Osterfest!

*Ihre Familie Raub
und die Mitarbeiter des Landhaus Biewald.*

Unsere Wein & Aperitif Empfehlung

„Beschwipster Pfirsich“

Sekt

*Riesling & Scheurebe -trocken-
Weingut Königswingert*

mit Likör und Püree vom weißen Pfirsich

0,1l 9,50 €

2022er Weingut Robert Weil

*Riesling QbA -trocken-
Rheingau*

0,375l 29,-€

2022er Clos La Coutale

*Cahors Malbec
Frankreich*

0,375l 29,-€

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kräutersalat, Knoblauch und frischem Parmesan 19,-

Unser **Blatttsalat** mit gehobeltem Grana Padano 16,-

frische Kresse, Topinamburchips und Balsamico-Dressing

Spargelsalat von weißem Spargel in Estragon-Vinaigrette

mit kalt geräuchertem Wildlachs 19,-

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln 9,-

Spargelcremesuppe

mit frischer Spargel­einlage und Mandelblättchen 9,-

Schaumsuppe von **Krustentieren**, gebratene Riesengarnele 12,-

Zwischengang zum Teilen

Flammkuchen

vegetarisch mit gemischtem Gemüse,
jungem Lauch und Grana Padano 16,-

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 16,-

mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons, bunter Pfeffer,
und Grana Padano 24,-

Hauptgänge

Unser Knuspriges Schnitzel

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 25,-

Cremiges Risotto vom Stangenspargel

mit Kirschtomaten und frischer Gartenkresse 29,-

Spaghetti mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen,

Kirschtomatensoße und Knoblauch 29,-

Sahniges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 29,-

Geschmorte Lammkeule an kräftiger Schmorsoße

mit Landgemüse und Rosmarinkartoffeln 32,-

Portion Spargel weiß (brutto ca. 350g)

mit Hollandaise, Pellkartoffeln und **gemischtem Schinken**

oder mit kleinem **Schweineschnitzel** 32,-

Gebratenes Filet von der Dorade Royal

an Krustentierschaum, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel 36,-

Gegrilltes Rinderfilet ca.180g

mit Landgemüse, Kroketten und Kräuterbutter 39,-

Nachspeisen

Hausgemachtes **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren 9,-

Mousse von Belgischer Schokolade

mit gerösteten Mandeln 9,-

Frische **Erdbeeren** mit hausgemachtem Vanilleeis 9,-

Unsere Dessertvariation 15,-