

Herzlich Willkommen im Restaurant „Biewald“

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte unseren Service und lassen Sie sich direkt beraten.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola, Knoblauch und Parmesankäse 12,-

**Gebratene Riesengarnelen mit Kirschtomatensoße,
nativem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer 16,-**

Unsere Wintersalate

mit Grana Padano 12,-

mit Parmaschinken 14,-

mit gebratenen Garnelen-Spießen 15,-

mit heiß geräuchertem Wildlachs 15,-

mit gebratener Hähnchenbrust 15,-

Suppen

Schaumsuppe vom Parmesan 6,-

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Ei 6,-

Cremesuppe von Kürbis und Ingwer 6,-

Dieses Mahl gefällt mir wohl,
darauf sich erfrischt und speist
nicht nur unser Aug und Leib,
sondern auch der Geist.

FRIEDRICH VON LOGAU

Hauptgänge

Schweineschnitzel

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 16,-

*Frische **Kartoffelpuffer** nach altem Rezept*

mit hausgebeiztem Lachs, Meerrettich und Schnittlauch-Schmand

klein 17,-

groß 21,-

Sahnegeschnetzeltes

mit buntem Gemüse und Spätzle 18,-

Cremiges Aquerello-Risotto

von Kürbis, Knoblauch und Kirschtomaten mit Kräutersalat 19,-

Saftig gebratenes Schweinefilet

mit Pfefferrahmsoße, hausgemachtem Rösti und Blattsalat 21,-

In Ahornsirup karamalisierte Dorade Royal

mit Safranschaum und Lauch-Kartoffelgemüse 24,-

Ragout von heimischem Wild

mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle 24,-

Tagesempfehlung Fisch oder Fleisch 25,-

(Bitte fragen Sie unseren Service)

Knusprige Hofente

an Beifußsoße, Rotkohl, Maronen, Bratpfelpüree und Thüringer Klößen 26,-

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat 28,-

Gebratenes Filet vom Wildlachs

an Safranschaum, jungem Blattspinat mit Pinienkernen, Rahmpolenta 28,-

Knusprige französische Gans mit Beifußsoße, Kronsbeeren, Rotkohl, Rosenkohl,

Maronen, Bratpfelpüree, Schnittlauchkartoffeln und Thüringer Klößen 33,50

Steaks

Rückensteak vom Jungschwein (ca. 250g) 26,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g) 36,-

mit Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln

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

MARK W. BONNER

Flammkuchen

Klassisch

mit Speck, Zwiebeln und Käse 12,-

Italienisch

mit Tomaten, Rucola und Parmesan 12,-

Mediterran

mit Garnelen, Spinat und Knoblauch 15,-

Salm

mit Wildlachs, Spinat und Pinienkernen 16,-

Beef

mit Rinderfiletscheiben, Champignons und Parmesan 16,-

Nachspeisen

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,-

3 Kugeln hausgemachtes Eis 5,-

Hausgebackene Tarte mit Vanilleeis 5,-

Mousse von Belgischer Schokolade mit karamelisierter Ananas 7,-

Karamalisierte Vanille Creme mit Himbeersorbet 8,-

Dessertvariation

Dreierlei aus unserer Patisserie 9,-

Kleine Auswahl von französischem Rohmilchkäse 12,-

Produkte aus der Region in unserer Küche

Unter Anderem:

Wurstwaren, Schweinefleisch, Rindfleisch, Käse, Milch, Joghurt, Honig, Konfitüren, Enten/Geflügel, Kartoffeln, Rapsöl, Wild, Pilze, Beerenobst, Obst, Kräuter, Zwiebeln, Backwaren

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