

Herzlich Willkommen im Restaurant „Biewald“

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

Vorspeisen

Pizzetta

mit Kirschtomatensoße, Fenchelsalami, Rucola und Büffelmozzarella 9,-

Caprese

Büffelmozzarella und Fleischtomate

mit altem Balsamico, nativem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer 12,-

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola, Knoblauch und Parmesankäse 12,-

Gebratene Riesengarnelen mit Kirschtomatensoße,

nativem Olivenöl und gestoßenem Pfeffer 16,-

Gegrillter Pulpo

mit Artischocken-Bohnen-Salat und nativem Olivenöl 16,-

Unsere Frühlingssalate

mit Grana Padano 12,-

mit Parmaschinken 14,-

mit gebratenen Garnelen-Spießen 15,-

mit heiß geräuchertem Wildlachs 15,-

mit gebratener Hähnchenbrust 15,-

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Ei 6,-

Cremesuppe von Steinpilzen 6,-

Cremesuppe vom Parmesan 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

Hausgemachte Gnocchi

mit cremigem Gorgonzola, Blatt Petersilie, Speckchip und Kräutersalat 15,-

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,-

Getrüffeltes Aquerello-Risotto

mit Steinchampignons, Pinienkernen und mariniertem Rucola 19,-

Saftig gebratenes Schweinefilet

mit Pfefferrahmsoße, hausgemachtem Rösti und Blattsalat 21,-

In Ahornsirup karamellisierte Dorade Royal

mit Safranschaum und Lauch-Kartoffelgemüse 24,-

Hausgemachte Tagliatelle

mit gebratenem Bärenkrebs, Pinienkernen und Erbsensprossen 26,-

Gebratene Kalbsleber

mit Pfefferrahmsoße, Apfel und Zwiebel, sahniges Kartoffelpüree 26,-

Gebratenes Filet vom Wildlachs

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

Tagesempfehlung Fisch oder Fleisch 29,-

(Bitte fragen Sie unseren Service)

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat 29,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g)

mit Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln 36,-

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 Zitronensorbet aufgegossen mit Prosecco 5,-

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,-

3 Kugeln hausgemachtes Eis 5,-

Hausgebackene Tarte mit Vanilleeis 5,-

Cremiges Nougateis mit Amaretto-Zabaione 8,-

Karamellierte 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