Landhaus Biehl

Hotel - Restaurant

Speisekarte

Öffnungszeiten:
Küche
17.30 Uhr bis 19.30 Uhr
Restaurant/Gaststube
17.30 Uhr bis 21.00 Uhr
Dienstag Ruhetag!

Eine Reservierung ist immer erforderlich!

Landhaus Biehl
Hotel - Restaurant

Lieber Gast,

Winston Churchill sagte einmal: „Mann soll dem Leib etwas gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen."
Wir möchten Sie hier im Landhaus Biehl mit frischer Landhausküche verwöhnen und Ihrem „Leib" somit etwas gutes bieten.
Nur mit besten Zutaten und immer erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet verwöhnen wir Sie mit allem, was die Küche zu bieten hat.
Lassen Sie sich auch durch unsere saisonalen Sonderkarten überraschen.
Bei Fragen zu Speisen und Getränken steht Ihnen ihr Gastgeber, Dirk Biehl, gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Aber nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

Nicole & Dirk

Allergene und Zusatzstoffe – Sie haben Intoleranzen oder Allergien? Kein Problem! Selbstverständlich halten wir für Sie eine separate Speisekarte mit den ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen wie z. B. Weizenmehl, Eiern und Milch bereit und stellen Ihnen gerne aus unserer frischen Küche ein passendes Gericht zusammen, damit Sie unbeschwert genießen können.Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!!!

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiss, ob sie wiederkommen" Oskar Wilde

Vorspeisen

Weinbergschnecken „Elsässer Art"
mit Kräuterbutter und Toast
6 escargots with herb-butter and toast
7,50 €

3 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus
3 potatoe-pancakes with applesauce
4,00 €

Gebratener Fetakäse im Speckmantel
an Blattsalat
Roasted Feta-cheese wrapped with bacon on salad
7,50 €

Gebackene Champignonköpfe
überbacken mit Sauce Hollandaise
Baked whole mushrooms
grilled over with Sauce Hollandaise
7,00 €

Mit Ziegenkäse gratinierte Pfirsichhälften
Halves of peach gratinated with goat cheese
7,00 €

Kleine Gerichte

Schlemmersalat
Salate der Saison mit Putenstreifen,
Tomaten, Zwiebeln und Champignons
Salads of the season with turkey-strips,
tomatoes, onions and mushrooms
11,50 €

Toast Hawaii
2 Scheiben Toast mit gekochtem Schinken und Ananas belegt,
mit Käse überbacken
2 slices of toast with cooked ham and pineapple,
grilled over with cheese
8,00 €

Strammer Max
2 Scheiben Brot mit gekochtem Schinken und Spiegelei
2 slices of bread with cooked ham and fried eggs
8,00 €

Jägerteller
2 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße
und Rösti, dazu ein Beilagensalat
2 pork-filet-medallions with mushroomsauce and
potatoe-pancakes served with sidesalad
11,50 €

Käse-Schinken Brettchen
Zwei Scheiben Brot mit Käse und rohem Schinken belegt
an Salatgarnitur
Two slices of bread topped with cheese and raw ham
on salad garnish
7,50 €

„Keine Liebe ist aufrichtiger
Als die Liebe zum Essen."
Bernard Shaw

Gerichte ohne Fleisch

Gemüseteller
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken
an Rösti
Assorted vegetables grilled over with Sauce Hollandaise,
served with potatoe-pancakes
11,50 €

Omelett
gefüllt mit Champignons, überbacken mit Käse
Omelet filled with mushrooms, grilled over with cheese
9,50 €

Vegetarischer Teller
4 Röstinchen belegt mit Zwiebeln, Champignons und Tomaten,
überbacken mit Käse
4 small potatoe-pancakes with onions, mushrooms and tomatoes,
grilled over with cheese
10,50 €

Gnocchi mit Tomaten und Basilikum
in Olivenöl geschwenkt und mit Parmesan bestreut
Gnocchi with tomatoes and basil
swirled in olive oil and sprinkled with parmesan
10,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!
These dishes come with soup and salad!

Schnitzelparade

(vom Schwein)

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites
Schnitzel (plain) with french fries
11,00 €

Rahmschnitzel
mit Pommes Frites
Schnitzel in a creamsauce
with french fries
12,00 €

Schnitzel „Jäger Art“
Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites
Schitzel with mushrooms in a creamsauce,
served with french fries
13,00 €

Schnitzel „Zigeuner Art“
Schnitzel mit Paprikasoße und Pommes Frites
Schnitzel with paprikasauce and french-fries
13,00 €

Schnitzel „Hamburger Art“
Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln
Schnitzel with 2 fried eggs, served with home fries
13,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!

These dishes come with soup and salad!

„Manchmal sollte man sich lieber Schnitzel als Sorgen machen“

Schnitzelparade

(vom Schwein)

Cordon-bleu
mit Pommes Frites
Porkschnitzel filled with cheese and ham,
served with french-fries
13,50 €

Schnitzel „Florida“
Schnitzel belegt mit Pfirsisch und mit Sauce
Hollandaise überbacken, dazu Pommes Frites
Schnitzel with peach, grilled over with Sauce
Hollandaise, served with french fries
14,50 €

Schlemmerschnitzel
Schnitzel mit Zwiebeln und Champingons, überbacken mit Käse,
dazu Bratkartoffeln
Schnitzel with onions and mushrooms, grilled over with cheese,
served with home-fries
14,50 €

Geschnetzeltes „Züricher Art“
mit Rösti
Pork strips in a cream-sauce, served with potatoe-pancakes
11,00 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!

These dishes come with soup and salad!

Zarte Putenleckereien

Putenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites
Turkey-Schnitzel with french fries
11,00 €

Putenschnitzel „Formosa“
Zartes Putenschnitzel belegt mit Spargel, überbacken
mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten
Tender turkey-Schnitzel with asperagus, grilled over with
Sauce Hollandaise, served with croquettes
14,50 €

Putensteak „Hawaii“
Zartes Putensteak mit Ananas belegt und
mit Käse überbacken, dazu Kroketten
Tender turkeysteak with pineapple, grilled over
with cheese, served with croquettes
13,50 €

Gefüllte Putenbrust
Zartes Putenbrustfilet gefüllt mit einer
Frischkäse-Apfelmischung, angerichtet auf fruchtiger
Apfelsoße, dazu Kroketten
Tender turkeybreastfilet stuffed with a
creamcheese-apple-sauce, arranged on fruity
appel gravy served with croquettes
15,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!

These dishes come with soup and salad!

„Es gibt niemanden, der nicht
isst und trinkt, aber nur wenige,
die den Geschmack zu schätzen wissen"
Konfuzius

Zarte Putenleckereien

Putenschnitzel „Thailand“
Zartes Putenschnitzel in Kokosflocken
auf Ananas-Kokos-Chili-Soße,
dazu Reis
Tender turkey schnitzel in coconut flakes
on pineapple-coconut-chili sauce,
served with rice
14,50 €

Putensteak im Speckmantel
Putensteak umhüllt mit Speck
auf Rahmsoße, dazu Wedges
Turkeysteak wrapped in bacon,
on a creamsauce, served with wedges
14,50 €

Putensteak „Bombay“
Zartes Putensteak auf Pfefferrahmsoße,
mit gebratener Banane, dazu Reis
Tender turkeysteak with pepper-cream-sauce with
fried banana, served with rice
14,50 €

„Es ist besser zu geniessen und zu
bereuen, als zu bereuen, dass man
nicht genassen hat“ Baccaccio

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!

These dishes come with soup and salad!

„Mit dem guten Geschmack
ist es ganz einfach. Man nehme von allem
nur das Beste"
Oskar Wilde

Schwein gehabt mit Schweinefilet

Schweinefilet „Budapest“
3 Schweinefiletmedaillons auf einer ungarischen Soße
mit Perlzwiebeln, Gurken und Paprika, dazu Kroketten
3 porkfilet-medallions on an hungarian sauce with baby-onions,
cucumber and paprika, served with croquettes
14,50 €

Schweinefilet „Förster“
3 Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons
und Käse überbacken, dazu Rösti
3 pork-filet-madallions with fried mushrooms,
grilled over with cheese, served with potatoe-pancakes
14,50 €

Schweinefilet „Eifel“
3 Schweinefiletmedaillons mit Speckzwiebeln und Champignons
nappiert mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten
3 pork fillet medallions with bacon onions and mushrooms
napped with hollandaise sauce, served with croquettes
16,00 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!
These dishes come with soup and salad!

Schwein gehabt mit Schweinefilet

Philippsklausenpfanne
4 Schweinefiletmedaillons belegt mit Champignons und Spargel,
überbacken mit Sauce Hollandaise und Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites und Gemüse
4 porkfilet-medallions with mushrooms, asperagus, grilled over with Sauce Hollandaise
and Sauce Bernaise, served with french-fries and vegetables
16,50 €

Schweinefilet „Caprese“
3 Schweinefiletmedaillons mit Tomatenscheiben und Basilikum, überbacken mit Mozzarella, dazu Kroketten
3 pork-filet-medallions with sliced tomatoes and basil, grilled over with Mozzarellacheese, served with croquettes
14,50 €

Schweinefilet „Mustard“
3 Schweinefiletmedaillons auf einer Riesling-Senf Soße,
dazu Pommes Frites
3 porkfilet medallions on a Riesling-Mustard-Sauce,
with french fries
14,50 €

Schweinefilet „Feta“
3 Schweinefiletmedaillons mit Fetakäse gefüllt
und mit Speck umwickelt, angerichtet auf Sauce Provence,
dazu Pommes Duchess
3 porkfilet medallions filled with feta cheese
and wrapped in bacon, served on Provence sauce,
with Pommes Duchess
15,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!

These dishes come with soup and salad!

Das Beste aus Argentinien - Steaks

"Die Franzosen neigen dazu sehr dünne Steaks
zu grillieren, die kaum 200 Gramm wiegen.
Für mich ist das Aufschnitt" Otto von Bismarck, 1898

„Provence“
Steak mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites
Steak with herb-butter and french fries
18,50 €

„Pfeffer“
Steak auf Pfeffersoße, dazu Kroketten
Steak on pepper-cream-sauce and croquettes
19,50 €

„Knoblauch“
Steak auf Knoblauchrahmsoße, dazu Rösti
Steak on a garlic-cream-sauce and potatoe-pancakes
19,50 €

„Farmer“
Steak mit Zwiebeln, Champignons und Bauchspeck,
dazu Bratkartoffeln
Steak with onions, mushrooms and bacon, served with home fries
21,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!
These dishes come with soup and salad!

Das Beste aus Argentinien - Steaks

„Papagena“
Steak mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Basilikum, überbacken mit feinem
Blauschimmelkäse, dazu Pommes Duchess
Steak with cooked ham, tomatoes and basil, grilled over
with fine bluecheese, served with Pommes Duchess
21,50 €

„Italiano“
Steak mit Tomatenstücken, Basilikum und
einem Hauch Knoblauch, überbacken mit
Mozarella, dazu Kroketten
Steak with tomatoepieces, basil and a hint of garlic,
grilled over with Mozarellaschees,
served with croquettes
21,00 €

„Ham & Cheese“
Steak gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse,
dazu Pommes Frites
Steak stuffed with ham and cheese,
served with french fries
19,50 €

„Mosella“
Steak mit leichter Weißweinrahmsoße und Speckstreifen,
überbacken mit Käse, dazu Pommes Duchess
Steak with light whitewine-creamsauce, stripes of bacon,
grilled over with cheese, served with Pommes Duchess
21,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!

These dishes come with soup and salad!

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst"
F. La Rochefaucauld

Das Beste aus Argentinien - Steaks

„Marsala“
Steak mit Champignons auf Marsalasoße, dazu
Pommes Duchess
Steak with mushrooms on a Marsala-wine-sauce,
served with Pommes Duchess
21,00 €

„Chili“
Steak mit Limetten-Chili-Hollandaise dazu Kroketten
Steak with Lime-Chili-Hollandaise,
served with croquettes
21,00 €

„Braumeister“
Steak mit Zwiebel-Bier-Sosse,
dazu Wedges
Steak with Onion-Beer-Sauce,
served with potatoe-wedges
21,00 €

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!
These dishes come with soup and salad!

Landhaus Biehl
Hotel - Restaurant

Das Beste aus Argentinien - Steaks

Landhausplatte

Zarte Medaillons vom Schweinefilet,
Pute und Rumpsteak (Rind), an Gemüse, teilweise
überbacken, dazu Pommes Duchess und Pommes Frites
Tender porkfilet medallions, turkey and
rumpsteak (beef), partial grilled over, served with vegetables,
Pommes Duchess and french-fries

45,00 €

„Man kann nicht gut denken, gut lieben,
gut schlafen, wenn man nicht
gut gegessen hat"
Virginia Woolf

Zu diesen Gerichten reichen wir eine Tagssuppe und Salatteller!
These dishes come with soup and salad!

Landhaus Biehl
Hotel - Restaurant

Für unsere kleinen Gäste

„Cinderella"
Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken nuggets with french fries
4,50 EUR

„Merlin"
Schweineschnitzel mit Pommes Frites
Schnitzel with french-fries
6,50 EUR