

Haus Biesenbach

Kirchplatz 4, 51789 Lindlar

Öffnungszeiten



Liebe Gäste,

wir sind für Sie da

am 25.12.2010 **1. Weihnachtstag** von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

am 26.12.2010 **2. Weihnachtstag** von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

am 31.12.2010 **SILVESTER** geschlossen

Unser Restaurant bleibt geschlossen in der Zeit

vom 27.12.2010
bis einschließlich 06.01.2011

Am Freitag, den 07.01.2011 ab 17.00 Uhr geöffnet.
In der Zeit von 17.00 - 20.00 Uhr begrüßen wir jeden Gast
mit einem Glas Sekt.

Frühstücken im Haus Biesenbach

Sa. 08.01. und So. 09.01.2011 von 8:30 – 11:45

Buffet € 7,50

Ab der darauf folgenden Woche jeweils
donnerstags - sonntags von 08:30 bis 11:45
und nach Vereinbarung

Haus Biesenbach

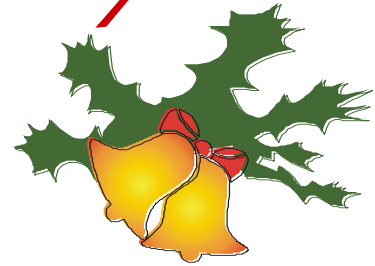
Kirchplatz 4, 51789 Lindlar

Lieber Gast,

die Familie Biesenbach und Ihre Mitarbeiter wünschen Ihnen ein

Frohes Weihnachtsfest

und heißen Sie in unserem Hause



Herrlich Willkommen

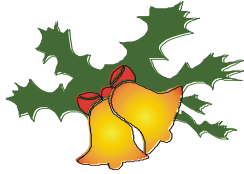
Am 1. und 2. Weihnachtstag haben wir für Sie geöffnet und möchten Sie im festlichen Rahmen mit kulinarischen Gaumenfreuden überraschen und verwöhnen.

Zum Weihnachtsfest haben wir uns etwas Besonderes für Sie einfallen lassen. Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und hoffen Sie auch im kommenden Jahr wieder als unsere Gäste begrüßen zu dürfen. Unser gesamtes Team freut sich schon jetzt auf Ihren nächsten Besuch.

Ab **Freitag, dem 07. Januar 2011** sind wir wieder für Sie da. Bis dahin wünschen wir Ihnen einen "Guten Rutsch" und ein frohes und gesundes neues Jahr 2011.

Familie Biesenbach



Weihnachtsgenüsse

Zur kulinarischen Einstimmung

als kulinarisches Schmankerl reichen wir Ihnen zu jedem Hauptgericht als kleine weihnachtliche Einstimmung ein

amuse geule

Für den Weihnachtsgaumen

Rosa gebratene Entenbruststreifen

an gemischten Blattsalaten mit Cherrytomaten € 5,50

panierte Champignons

an Feldsalat mit geröstetem Speckwürfeln € 3,60

Haus Biesenbach

Kirchplatz 4, 51789 Lindlar

Zu jedem Hauptgericht reichen wir vorab

ein Steinpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern

oder wahlweise

***Klare Kartoffel-Gemüsewürfel-Suppe
mit Fleischnockerln***

**Zu allen Hauptgerichten reichen wir Bandnudeln und
Pommes Anna**

Gulasch vom Strauß und Rind

mit einem gemischtem Salat

€ 12,80

Lammkoteletts an Kräuter-Knoblauchsoße

an Zwiebel - Tomatengemüse

€ 14,90

Wildschweinbraten

mit Pfifferlingen und Apfelrotkohl

€ 14,90

Pferdesauerbraten

mit Wirsinggemüse

€ 14,30

Schweine-Krustenbraten mit Lebkuchensoße

mit gemischtem Gemüse

€ 12,30

Hähnchenbrust „Tessiner Art“

mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken
dazu Rosenkohlgemüse

€ 14,90

Düsseldorfer Senfrostbraten

mit Zwiebeln und mit Sc. Hollandaise überbacken
und dazu ein bunter Salat

€ 16,90

Perlhuhn mit Madeira-Schalotten

dazu reichen wir gemischte Kohlgemüse

€ 14,80

Haus Biesenbach

Kirchplatz 4, 51789 Lindlar

Fischplatte mit dreierlei Fisch

mit Shrimps in Sektsoße
und dazu einen Salat

€ 15,20

Schweineschnitzel

mit Champignon - Rahmsoße und Salat

€ 14,20

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit einem Salat

€ 12,80

Schweineschnitzel

mit Weinbrand-Pfeffersoße und Salat

€ 14,20

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre

Kleines Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen

mit Gemüse und Pommes frites

€ 6,80



Zum Abschluss etwas Süßes

Bratapfel mit Marzipan und Preiselbeeren gefüllt

mit Mandelblätter und Vanillesoße

€ 3,50

Creme Caramel

mit Beerenfrüchten

€ 2,30

Lauwarmer Schokoladen-Nusskuchen

an Vanille- und Schokoladensoße

€ 2,80