



LANDHOTEL ★★★  
**Zum Erbgericht Heesfelicht**

**Vorspeisen**

Maronencremesüppchen  
mit Kumquats, Espresso und Zimt- Croutons  
A,O,C,GL  
8,20

Salatteller nach Art des Hauses  
mit Joghurdressing  
G,M,  
7,90

Würzfleisch  
überbacken mit Käse und Zitronenecke  
(feines Hähnchenragout mit Champignons)  
G,  
7,30

Zweierlei von der Ente (Terrine und Leber)  
mit Quitte und Zartbitterschokolade  
A,C,L,O  
10,70

**Hauptgänge**

gebutterte Rinderzunge vom Stolpner Landhof  
mit Erbsengemüse  
und Petersilienkartoffeln  
L,  
19,20

geschmorte Gänsekeule  
mit Orangensauce, Rotkohl, Kumquats  
und Kartoffelklößen  
A,C,L,O,  
36,90



LANDHOTEL ★★★

## Zum Erbgericht Heeslicht

Mangalitzta Rücken ( limitiert )  
am Knochen gebraten,  
vom Stolpener Landhof (8 Wochen gereift)  
mit gebratenem Serviettenknödel dazu Rosenkohl,  
Knollenzirst und Rote Beete  
A.C.G.O  
59,90

Schnitzel vom Strohschwein „Wiener Art“  
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln  
A.C.G.  
20,90

Sebnitzer Kaninchenrollbraten  
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln  
L.O  
22,90

### Vegetarischer Hauptgang

hausgemachte Spinat- Ricotta Ravioli  
mit Rote Bete, Belper Knolle  
und Babyspinat  
A.C.G  
18,90

### Fischgerichte

gebratenes Karpfenfilet  
mit winterlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln  
D.G.L  
19,90

Heeselichter Räucher Fischpfanne mit Safransauce,  
Mango  
und Kräuter-Risotto  
D.G.L  
20,70



LANDHOTEL \*\*\*\*  
**Zum Erbgericht Heeslicht**

**Für unsere kleinen Gäste**

Schnitzel mit Buttergemüse und Salzkartoffeln  
9,50

Pommes frites mit kleiner Salatbeilage  
6,90

Nudeln mit Bolognese und Käse  
8,20

**Dessert**

Waldbeergrütze mit Vanilleeis  
6,90

Schokoladenkuchen  
trifft auf Crunchy Ganache, Rotkohl und Nuss  
dazu hausgemachtem Sorbet  
10,30

„Veganer Schwarzwälder“  
Kirschwasser Dome, Cherry Stones,  
Kirschessig Sorbet, Schokoladenerde  
12,20

Sächsische Quarkkeulchen  
mit Apfelmus  
8,20

hausgemachte Sorbetvariation  
mit frischen Früchten