



LANDHOTEL ★★ ★★
Zum Erbgericht Heesfelicht

Vorspeisen

Duette vom Blumenkohl mit gebackener Garnele

A.O.C.G.L.

10,20

Salatteller nach Art des Hauses
mit Joghurtdressing

G.M.

7,90

Würzfleisch
überbacken mit Käse und Zitronenecke
(feines Hähnchenragout mit Champignons)

G.

7,30

Hauptgänge

gebutterte Rinderzunge vom Stolpener Landhof
mit Erbsengemüse
und Petersilienkartoffeln

L.

19,20

geschmorter Hirschbraten
mit Orangensauce, Rotkohl, Kumquats
und Kartoffelklößen

A.C.L.O.

26,90



LANDHOTEL ★★★

Zum Erbgericht Heeslicht

Mangalitzta Rücken (limitiert)
am Knochen gebraten,
vom Stolpener Landhof (8 Wochen gereift)
mit gebratenem Serviettenknödel dazu Rosenkohl
und Rote Beete

A.C.G.O

59,90

Schnitzel vom Strohschwein „Wiener Art“
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

A.C.G.

20,90

geschmorte Ochsenbacke mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree

L.O

23,90

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

Heeslichter 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

Crème Brûlée mit Schokoladen Crumble
und hausgemachtem Sorbet
11,90

Sächsische Quarkkeulchen
mit Apfelmus
8,20

hausgemachte Sorbetvariation
mit frischen Früchten
9,70

Variation von der Schokolade
mit Feigekaviar, Blattgold und hausgemachtem Sorbet
10,30