



LANDHOTEL ★★★
Zum Erbgericht Heesfelicht

Vorspeisen

Salatteller nach Art des Hauses
mit Joghurtdressing

G.M.
7,90

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

G.
7,30

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe
mit eingelegtem Sellerie, schwarzem Knoblauch
und Mangalica- Schinken

A.O.C.G.L.
10,20

Zwischengang

Süppchen und Ravioli
vom Geflügel mit Gurkenmarmelade

12,90

gegrillte Jakobsmuschel
mit Spargelsalat, Algentatar und Spinatsud

14,70



LANDHOTEL ★★★

Zum Erbgericht Heesfelicht

Hauptgänge

gebutterte Rinderzunge vom Stolpener Landhof
mit Erbsengemüse
und Petersilienkartoffeln

L.

19,80

Schweinebauch vom Strohschwein (Burnt ends)
mit cremiger Polenta dazu Bayrisch Kraut und Trüffel

A.C.L.O.

19,90

Rosa gebratenes Lammkarree unter der Currykruste
mit Spargelgemüse, Mango Kaviar und
mediterranem Vollkorn Perl Couscous

36,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit frischem Deutschen Spargel,
Sauce Hollandais und neuen Kartoffeln

28,90

Schnitzel vom Strohschwein
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

A.C.G.

20,90

geschmorte Kaninchenkeule
mit Apfel- Rotkohl und Kartoffelklößen

L.O.

23,90

Vegetarischer Hauptgang

Gnocchis mit Spargelragout,
Ruccolapesto, Belper Knolle
und Sauce Hollandais

A.C.G.

18,90



LANDHOTEL ★★★★★
Zum Erbgericht Heeslicht

Fischgerichte

gebratenes Saiblingsfilet mit Safransauce, Yuzu
dazu Frühlingsgemüse und Kartoffel- Spinatpüree

D.G.L
22,90

Heeslichter Räucher Fischpfanne
mit Weißweinsauce, Mango
und Kräuter-Risotto

D.G.L
21,70

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

Creme Brulee 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 Feige Kaviar, Blattgold und hausgemachtem Sorbet