



LANDHOTEL ★★★
Zum Erbgericht Heesfelicht

Vorspeisen

Salatteller nach Art des Hauses
mit Joghurtdressing
G,M,

Würzfleisch
Überbacken mit Käse und Zitronenecke
(feines Hähnchenragout mit Champignons)
G,

gedämpfte Dim Sum mit Glasnudelsalat weißer Sojasauce
und Mango

Suppe

Duett von der weißen Tomate
mit gebratenen Garnelen und Wasabi (Suppe und Mouse)
A,O,C,G,L

Kürbis- Orangen Suppe
mit gebratener Jakobsmuschel unter der Ingwerkruste
dazu Kürbiskompott

Hauptgänge

Kalbsschnitzel
mit gebratenen Pfifferlingen
und Petersilienkartoffeln

Geschmortes Rehwild aus Sächsischen Wäldern
mit Rotkohl
und Kartoffelklößen
A,C,L,O,



LANDHOTEL ★★★★★

Zum Erbgericht Heesfelicht

Hauptgänge

Gebutterte Rinderzunge vom Stolpener Landhof
mit Erbsengemüse
und Petersilienkartoffeln

L,

Rostbrätel vom Strohschwein
mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelpüree mit Trüffel und sommerlichen Salat

A,C,L,O,

Schnitzel vom Strohschwein
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

A,C,G,

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Pfifferlingsgemüse und mediterranem Perl- Couscous

A,C,G,

rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Kürbispüree

A,C,G,

Vegetarischer Hauptgang

Pfifferlings- Gnocchis
Rucola- Pesto, Kirschtomaten und
Lauterbacher Ziegenkäse

A,C,G,

Vegan

Kürbis- Risotto mit veganem Geschnetzeltem und Pinienkernen



LANDHOTEL ****

Zum Erbgericht Heeslicht

Fischgerichte

gebratenes Saiblingsfilet mit Safransauce, Yuzu
dazu sommerlichem Gemüse und Kartoffelpüree

D,G,L

Heeslichter Räucher- Fischpfanne
mit Weißweinsauce, Mango
und Kräuter-Risotto

D,G,L

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel mit Buttergemüse und Salzkartoffeln

Pommes frites mit kleiner Salatbeilage

Nudeln mit Bolognese und Käse

Dessert

Waldbeergrütze mit Vanilleeis

Crème Brûlée mit Schokoladen Crumble
und hausgemachtem Sorbet

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus

hausgemachte Sorbetvariation
mit frischen Früchten

Variation von der Schokolade
mit Feige Kaviar, Blattgold und hausgemachtem Sorbet