



LANDHOTEL ★★★  
**Zum Erbgericht Heeslicht**

**Vorspeisen**

Würzfleisch vom  
„Deutschem Langschan“ Huhn  
mit Baguette und Zitrone  
7,90

Salatteller nach Art des Hauses  
mit Joghurtdressing  
7,90

**Suppe**

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit gebratenen Garnelen  
10,90

**Hauptgänge**

Geschmorter Lamnbraten  
mit Johannisbeer- Rotkohl  
und Kartoffelklößen  
27,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Pak- Choi, Seespargel  
und Bärlauch-Risotto  
26,90

Heeslichter Fischpfanne  
mit buntem Gemüse, Kartoffel-Kräuterpüree,  
Safransauce und Yuzu  
23,70

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust  
mit Bärlauch-Kartoffelpüree  
und buntem Gemüse  
29,90



LANDHOTEL ★★ ★★

## Zum Erbgericht Heesfelicht

### Hauptgänge

Hausgeschlachtete grobe Wildbratwurst  
mit Sauerkraut  
und Petersilienkartoffeln  
16,90

Gebutterte Rinderzunge mit  
buntem Gemüse  
und Salzkartoffeln  
22,80

Schnitzel vom Strohschwein  
mit buntem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln  
22,90

Gebratene Hähnchenbrust  
mit gegrilltem Spinat-Gemüse  
und Bärlauch-Risotto  
24,80

Rosa gebratenes Lammkarree  
unter der Olivenkruste  
mit Bohnen-Cassoulet  
und gebratener Polenta  
32,70

### Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Tomate-Mozzarella-Ravioli  
mit Rucola-Pesto,  
Parmesan und Babyspinat  
21,90



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

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus  
8,20

Hausgemachte Sorbetvariation  
mit frischen Früchten  
9,70

Creme Brulee mit  
hausgemachtem Sorbet