



LANDHOTEL ****
Zum Erbgericht Heesfelicht

Vorspeisen

Würzfleisch vom „Deutschem Langschan“ Huhn
mit Baguette und Zitrone
A,G,L,O

Salatteller nach Art des Hauses
mit hausgemachtem Dressing
A,G,L,M,O

Suppe

Maronencremesüppchen mit Linsensalat,
gebackene Blutwurst
mit Zimt- Croutons
G,L,

Hauptgänge

Fisch

gebratenes Saiblingsfilet
mit gebratenen Pak Choi
und Kräuterrisotto
D,O

in Maismehl gebackenes Karpfenfilet (grätenfrei)
mit Kartoffelpüree
und Rotkraut
D,O,A,C,

Gebratenes Störfilet mit Fenchel-Orangen-Gemüse,
Kartoffelpüree, Dill-Senf-Sauce und Yuzu
A,D,M,L,G



LANDHOTEL ★★★
Zum Erbgericht Heeslicht

Fleisch

Gebutterte Rinderzunge mit
buntem Gemüse
und Salzkartoffeln
G,L

Schnitzel vom Strohschwein
mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln
A,C,G

Sous Vide gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Rosenkohl, Kumquats
und Kräuter- Kartoffelpüree
A,G

Wild

geschmorter Hirschbraten aus Sächsischen Wäldern
mit Johannisbeer- Rotkohl
und Kartoffelklößen
A,L,O,M

Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Tomate-Mozzarella-Ravioli
mit Rucola-Pesto,
Parmesan und Babyspinat
A,C,G