



LANDHOTEL ★★★
Zum Erbgericht Heeslicht

Vorspeisen

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

Spargelsuppe
mit Cocktail und Praline vom Deutschen Langschan Huhn

Salatteller nach Art des Hauses
mit Joghurtdressing

Hauptgänge

Rosa gebratenes Lammkarree
mit Kartoffelgatin
und Bohnengemüse dazu Mangoperlen
M,O

geschmorter Lamnbraten
mit Apfelrotkohl und Vollkorn- Couscous
A,L,O

gebratene Maishähnchenbrust
mit Spargelgemüse und Risotto
G,O

exklusiv nur in Heeslicht

**dry aging Mangalitza Rücken vom Stolpener Landhof
mit Süßkartoffel pommes frites und Salatbeilage**



LANDHOTEL ★★ ★★

Zum Erbgericht Heeslicht

Kalbsschnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

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

A,C

gebutterte Rinderzunge mit
buntem Gemüse
und Salzkartoffeln

G

Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Tomate-Mozzarella-Ravioli
mit Rucola-Pesto,
Parmesan und Babypinac

A,C,G

Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

auf Wunsch mit
Stolpner Landschinken

Fischgerichte

gebratenes Saiblingsfilet
mit geschwenktem Pak Choi
und Kräuterrisotto

D,O

Heeslichter Fischpfanne
mit buntem Gemüse, Yuzu und Risotto

D,G,M



LANDHOTEL ★★ ★★
Zum Erbgericht Heeslicht

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel mit Buttergemüse
und Salzkartoffeln
A.C.G

Pommes frites mit kleiner Salatbeilage

Nudeln mit Bolognese und Käse

Dessert

Schokoladen- Gewürzkuchen
mit marinierten Erdbeeren und hausgemachten Sorbet

Waldbeergrütze mit Vanilleeis

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus

Hausgemachte Sorbet-Variation
mit frischen Früchten

Crème Brûlée mit
hausgemachtem Sorbet