LANDHOTEL ★★★★

Zum Erbgericht Heeselicht

Vorspeisen

Würzfleisch
überbacken mit Käse und Zitronenecke
(feines Hähnchenragout mit Champignons)
A,C,G

Kürbis- Kokossuppe mit Kürbissalat,
Orangengelee und gebratener Jakobsmuschel
G,R

Beef Tatar mit Aioli, Wachtelei und Parmesan
A,,C,G,M

Salatteller nach Art des Hauses
mit House Dressing

Hauptgänge

Hirschbraten aus Sächsischen Wäldern
mit Apfelrotkohl und Kartoffeltalern
M,O

geschmorte Kalbsbäckchen
mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree
A,L,O

gebratene Maishähnchenbrust
mit gebratenen Pfifferlingen und Blumenkohl- Kardamom Püree
G,O

Chateaubriand vom Rind (220g)
mit Schmorgemüse und Kräuter- Kartoffelpüree
A,L,O

LANDHOTEL ★★★★

Zum Erbgericht Heeselicht

Kalbsschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen
und Petersilienkartoffeln
A,C

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

gebutterte Rinderzunge mit
buntem Gemüse und Salzkartoffeln
G

gegrillte Spareribs vom sächsischen Strohschwein mit Coleslaw und
Süßkartoffelpommes
A,L,O

Vegetarischer Hauptgang

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

Fischgerichte

gebratenes Saiblingsfilet
mit geschwenktem Pak Choi und Kräuterrisotto
D,O

Heeselichter Fischpfanne
mit buntem Gemüse, Yuzu und Risotto
D,G,M

gebratenes Karpfenfilet mit Schmorgemüse
und Kartoffelpüree
D,G,L

LANDHOTEL ★★★★
Zum Erbgericht Heeselicht

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel mit Buttergemüse
und Salzkartoffeln
A,C,G

Pommes frites mit kleiner Salatbeilage

Nudeln mit Bolognese und Käse
A

Dessert

Sächsische Quarkkeulchen mit Früchten der Saison und Apfelmus

Hausgemachte Sorbet-Variation
mit frischen Früchten

Crème Brûlée mit
Schokoladenerde und hausgemachtem Sorbet