



LANDHOTEL ★★★  
**Zum Erbgericht Heesfelicht**

**Vorspeisen**

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

A,C,G

7,90

Pastinakensuppe  
mit Jakobsmuschel und Zitronenpfeffer

A,G,L

11,90

Salatteller nach Art des Hauses  
mit House Dressing

7,90

**Hauptgänge**

Sächsischer Hirschbraten  
mit Apfel- Rotkraut und Kartoffelklößen

A,C,L

29,90 €

Schweinesteak au Four mit buntem Gemüse und Kroketten

A,C,L

29,90

Rosa gebratene Entenbrust mit Topinabur- Blutwurstschnitte und  
gegrillten Blumenkohl

A,C,L

34,90



LANDHOTEL ★★★★★

## Zum Erbgericht Heeslicht

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

A,C

24,90

Gebutterte Rinderzunge mit winterlichem Gemüse  
und Salzkartoffeln

L

24,80

gebackene Heeslichter Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

G,O

25,90

### Vegetarischer Hauptgang

Steak vom Blumenkohl  
mit einem Buttercrunch, Pastinakenpüree  
und Dresdener Berle

A,L,G

26,90

### Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kokos- Limettensoße, Tomaten- Spinatragout  
dazu cremiges Risotto

A,C,D,G,L

29,90

Gebratenes Karpfenfilet mit Apfelrotkohl  
und Kartoffelpüree

D,G,L

24,90



LANDHOTEL ★★★★★  
**Zum Erbgericht Heeslicht**

**Für unsere kleinen Gäste**

Schnitzel mit Buttergemüse  
und Salzkartoffeln  
A,C,G  
9,50

Pommes frites mit kleiner Salatbeilage  
6,90

Nudeln mit Bolognese und Käse  
A  
8,20

**Desserts**

Sächsische Quarkkeulchen mit Früchten der Saison und Apfelmus  
8,60

Tartelette gefüllt mit Toblerone-Mousse, dazu hausgemachtes Sorbet, geröstete  
Walnüsse und Feigenkaviar  
A,C,H  
10,20

Crème Brûlée mit Schwarzem Pfeffer  
und hausgemachtem Sorbet  
A,C,G  
11,30



LANDHOTEL ★★★★★

## Zum Erbgericht Heeslicht

### Menüempfehlung

#### Vorspeise

gebackene Blutwurst aus Heeslicht mit Rote Beete  
und Knoblauch Aioli

\*\*\*\*

#### Suppe

Pastinakensuppe mit gegrillter Jakobsmuschel

\*\*\*\*

#### Zwischengang

Saiblingsfilet mit gegrilltem Pack Choi und Frischkäse- Dill- Ravioli  
dazu Safran und Yuzu

\*\*\*\*

#### Hauptgang

Kalbsrücken im Speckmantel mit Thymianjus, Rosenkohl und cremiger Polenta

\*\*\*\*

#### Dessert

Tartelette gefüllt mit Toblerone-Mousse, dazu hausgemachtes Sorbet, geröstete  
Walnüsse und Feigenkaviar

3 Gänge Vorspeise, Hauptgang, Dessert 52,90

4 Gänge Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 61,90

5 Gänge 71,90