



LANDHOTEL ★★★★
Zum Erbgericht Heeselicht

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 Heeselicht

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 Heeselichter 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 Heeselicht

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 Heeselicht

Menüempfehlung

Vorspeise

gebackene Blutwurst aus Heeselicht 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