



LANDHOTEL ★★★

Zum Erbgericht Heesfelicht

Vorspeisen

Würzfleisch

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

Bärlauchcremesuppe

mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Süßkartoffelnudeln
A,G,L

Salatteller nach Art des Hauses
mit House Dressing und Baguette

Hauptgänge

Sächsischer Lamnbraten

mit Rotkohl und Kartoffelklößen
A,C,L

Schweinesteak au four mit buntem Gemüse und Krokette
A,C,L

Rosa gebratenes Lammkarree unter der Olivenkruste
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin
A,C,L

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind mit einer Praline von der Kalbshaxe dazu
schwarzer Quinoa und geschmortem Gemüse

Gegrillte Brust von der Maispoularde mit einem Teriyakispieß, Spargelgemüse und
Risotto
A



LANDHOTEL ★★★★★

Zum Erbgericht Heeslicht

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

Gebutterte Rinderzunge
mit frühlingsgemüse Gemüse
und Salzkartoffeln
L

Gebackene Heeslichter Blutwurst
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
G,O

Vegetarischer Hauptgang

Gekochter Spargel mit Sauce Hollandais und Petersilienkartoffeln
A,L,G

Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Kokos- Limettensoße, Tomaten- Spinatragout
dazu cremiges Risotto
A,C,D,G,L

Gebratenes Karpfenfilet (grätenfrei)
mit Apfelrotkohl
und Kartoffelpüree
D,G,L



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
A

Desserts

Sächsische Quarkkeulchen
mit Früchten der Saison und Apfelmus

Crème Brûlée mit Erdbeer und Rhabarber
und hausgemachtem Sorbet
A.C.G



LANDHOTEL ★★★★★

Zum Erbgericht Heeslicht

Menüempfehlung

Vorspeise

Gebackene Blutwurst aus Heeslicht
mit Rote Beete
und Knoblauch Aioli

Suppe

Bärlauchcremesuppe mit gegrillten Black Tiger Garnelen

Zwischengang

Störfilet mit gegrilltem Pak Choi und Topf- Mangalitza Tortellini
dazu Safran und Yuzu

Hauptgang

Lammkarre unter der Olivenkruste mit Thymianjus,
Bohngemüse und schwarzem Quinoa

Dessert

Crème Brûlée mit Erdbeer- Basilikumsorbet und Rhabarberkompott