



LANDHOTEL ★★★★★
Zum Erbgericht Heesfelicht

Vorspeisen

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

Kalte Spanische Gemüsesuppe
mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Süßkartoffelnudeln
A,G,L

Salatteller nach Art des Hauses
mit House Dressing und Baguette
L

Vichyssoise (kalte Kartoffel- Lauchsuppe)
mit krossem Speck und gebackenen Kartoffelwürfel
L

Hauptgänge

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

Sous vide gegartes Bürgermeisterstück vom Kalb
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelpüree
A,C,L

Spareribs „American Style“ vom Strohschwein
mit Coleslaw und Pommes Frites

Gegrillte Brust von der Maispoularde mit einem Teriyakispieß,
Pfifferlingen und Tagliatelle, Pfeffersoße
A



LANDHOTEL ★★★★★
Zum Erbgericht Heesfelicht

Vietnamesische Nudelsuppe
mit Pak Choi, Reismudeln, Ingwer, Knoblauch, Babyspinat, Ei und Hähnchen

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gebratenen Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln
A,C

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

Gebutterte Rinderzunge
mit Sommerlichen Gemüse und Salzkartoffeln
L

Vegetarischer Hauptgang

Zucchini-puffer mit Kräuterquark und Salatbeilage
A,L,G

Fischgerichte

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

Gebratenes Forellenfilet
mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree
D,G,L



LANDHOTEL ★★★★★
Zum Erbgericht Heeslicht

Kalte Hauptgänge

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
A,C,D,G,L

Vitello Tonato (Kalbsrücken) mit Salatbeilage und Heeslichter Bratkartoffeln
G,O

Glasnudel Salat mit gegrillten Black Tiger Garnelen, Cashewkernen,

Beef Tatar mit Knoblauch Aioli, Coleslaw und Bauernbrot

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 hausgemachtem Sorbet
A,C,G

Sorbetvariation mit Früchten der Saison



LANDHOTEL ★★★★★
Zum Erbgericht Heeslicht

Menüempfehlung

Vorspeise

Gebackene Blutwurst aus Heeslicht
mit Rote Beete
und Knoblauch Aioli

Suppe

Pfifferlings- Cappuccino
mit Pfifferlingssalat und Hähnchenspieß

Zwischengang

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

Hauptgang

Sous vide gegartes Bürgermeisterstück vom Kalb
mit gebratenen Pfifferlingen
und schwarzem Quinoa

Dessert

Crème Brûlée mit Erdbeer- Basilikumsorbet

3 Gänge Vorspeise, Hauptgang, Dessert 54,90
4 Gänge Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 65,90
5 Gänge 75,90