LANDHOTEL ★★★★

Zum Erbgericht Heeselicht

Vorspeisen

Würzfleisch
überbacken mit Käse und Zitronenecke
(feines Hähnchenragout mit Champignons)
A,C,G
7,90

Maronencremesuppe
mit Apfelkompott und geräucherter Entenbrust
A,G,L
10,70

Salatteller nach Art des Hauses
mit House- Dressing und Baguette
L
7,90

kalt geräucherte Lachsforelle
mit Kürbis, Meerrettich, Birne und Kartoffeltaler
L
10,90

Hauptgänge

Schweinesteak au four mit buntem Gemüse und Kroketten
A,C,L
26,90

Sous vide gegartes Flat Iron Steak
mit gebratenem Kürbis und Kartoffelpüree
A,C,L
34,90

Spareribs „American Style“ vom Strohschwein
mit Coleslaw und Pommes frites
25,40

Sous vide gegarte Entenbrust
mit Kumquats, Rosenkohl und Selleriepüree
A
28,90

LANDHOTEL ★★★★

Zum Erbgericht Heeselicht

Vietnamesische Nudelsuppe
mit Pak Choi, Reisnudeln, Ingwer, Knoblauch, Babyspinat, Ei und Hähnchen
21,90

Hirschbraten aus sächsischen Wäldern mit Peiselbeersauce,
Rotkohl und Kartoffelklößen
A,C
29,90

Schnitzel vom Strohschwein „Wiener Art“
mit herbstlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln
A,C
24,90

Gebutterte Rinderzunge
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln
L
24,80

Gegrillte Brust von der Maispoularde mit einem Teriyakispieß,
mit gegrilltem Wirsing und Pastinakenpüree
A
26,90

Vegetarischer Hauptgang

Kürbisravioli
mit Kürbiskompott, Bergkäse, Salbaischaum
und gerösteten Kürbiskernen
A,L,G
22,90

Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce
Tomaten- Spinat Ragout
mit Kartoffelrisotto
A,C,D,G,L
29,90

Gebratenes Karpfenfilet
mit Rotkohl und Kartoffelpüree
D,G,L
26,10

LANDHOTEL ★★★★
Zum Erbgericht Heeselicht

Kalte Hauptgänge

Beef Tatar mit Knoblauch Ailoli, Coleslaw und Bauernbrot
29,90

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

Crème Brûlée mit Pflaumenragout und hausgemachtem Sorbet
A.C.G
11,30