

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Geräucherte Garnelen
auf Wakame-Algen
7,90 Euro



- Carpaccio vom Rinderfilet
mit Steinpilz-Eis und Rucola
11,40 Euro

Heidehof - Suppenauswahl

*Ich habe tausendmal Könige und Kaiser bei Tisch gesehen,
und alle aßen mit Genuss ihre Suppe. (A. Carême – 1830)*

- DIE ERNST HOHLFELDT TRADITION -

(Heidehof-Wirt von 1956 - 1965)

- Tafelspitz-Bouillon mit Leberknödel,
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
6,00 Euro

- *Vaczek's Knoblauchsüppchen*

5,50 Euro

- Spargelsüppchen mit Kerbel
6,50 Euro

Heidehof – Salatküche

Man muss keine Kaninchenseele haben, um sich Salat schmecken zu lassen. (Paul Reboux 1958)



- Grüne Blattsalate
mit warmem Ziegekäse und einem Birnen-Dressing
13,50 Euro große Portion
7,90 Euro kleine Portion

Heidehof – Kleinigkeiten mit Lust auf Genuss

*Die kleine Küche macht das Haus groß.
(Toskanische Weisheit)*

- Feines Kalbsragout mit Champignons in einer
Blätterteigpastete
9,20 Euro

Heidehof - ganz ohne Fleisch

*„Ein Geist meines Kalibers kann nicht mit Rindviechern
gespeist werden“. (Georg Bernhard Shaw 1903)*

- Risotto mit Bärlauch, Grana Padano
und grünem Spargelschnitz
11,75 Euro

Heidehof - Fischgerichte

*Nach einem guten Fischessen kann
man allen verzeihen,
selbst seinen Verwandten.
(O. Wilde 1899)*



- In Eihülle gebratenes Rotbarschfilet mit Tomaten-Basilikum-Concasse und Tagliarini
16,00 Euro

- Frische Forelle „Müllerin Art“ aus den Rathmannsdorfer Fischteichen mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
14,90 Euro

Heidehof - Klassiker

*Lieber ein bisschen zu viel gegessen, als ein bisschen zu viel geredet.
(Bauernschläue aus dem Erzgebirge)*

- *Böhmischer Braten aus der Lammkeule in Majoranjus, mit grünen Butter-Bohnen und Karlsbader Knödeln
16,00 Euro*
- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade im Senfrahm mit Apfelrotkohl und grünen Klößen
16,00 Euro
- Kalbsbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze in Pfifferlingsrahm, mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Kartoffeltörtchen
15,50 Euro

Heidehof - Hauptgerichte

Man nenne mir eines dem Mittag- oder Abendessen vergleichbares Vergnügen, das mindestens eine Stunde dauert und sich täglich wiederholt.

(Herzog von Talleyrand 1820)



„Eigentlich geht es schon wieder ☺“

- Gänsekeule mit Apfelrotkohl und grünen Klößen
16,80 Euro
- *„Svicková“ Braten aus der falschen Lende
mit Preiselbeeren und Böhmisches Knödeln
14,20 Euro*
- Mit Knoblauch gebratene Lammhüftmedaillons,
mit geschwenkten Spinat-Kirschtomaten
Rosmarin-Kartoffelpüree
19,00 Euro
- Stangenspargel und Erzgebirgs-Schinken
mit zerlassener Butter oder Orangen-Pfeffersauce
und Petersilienkartoffeln
15,00 Euro
- Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Orangen-Pfeffersauce
und Petersilienkartoffeln
17,60 Euro

Heidehof - Kalte Küche

*Wenn einer sagt, es sei ihm egal,
wann, wo und was er isst, so
verdient er unser tiefstes Mitleid.
(A. Walterspiel 1955)*



- Hausgemachte Fleischsülze mit Remouladensauce
Bratkartoffeln und Salatbukett
9,50 Euro

- Garnierte Vesperplatte
mit Blut- und Leberwurst, Schweinebraten,
rohem Schinken, Sauermilchkäse, Butter und Brotsorten
9,80 Euro

*Eine Mahlzeit ohne Käse als Abschluss ist wie eine schöne
Frau, die ein Auge verloren hat. (Brillat – Savarin 1825)*

- Käsevariationen vom Meierhof mit Butterröllchen
blauen Trauben und Brotkorb
9,50 Euro

Heidehof – leichte Süßigkeiten

Sie sind das schlechte Gewissen am Ende des Menüs, man sollte sie an den Anfang stellen, solches aber widerspricht den Regeln.



- Gebackenes Vanilleeis
auf Beerengrütze
6,75 Euro

- *Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce*
6,00 Euro

- Erdbeer-Mascarpone-Creme
mit Schokoladenbrösel
6,00 Euro

.... oder Sie wählen aus unserer Dessertkarte

*Ach´ und übrigens :
Essen is´ fertig, wenn´s fertig is´
Eher nich´*

Nach Mr. Killick – Kanonier und Schiffskoch der HMS Surprise