

Landhaus Heidehof

Unsere
Kulinarischen Präsente
zwischen
Heiligabend 2011
und
Neujahr 2012

Das Heidehof Feiertags – Menü



Gänsebouillon
mit Gräupchen und Grün

Gänsebraten in Beifußsauce
mit Müglitztaler Honigblaukraut
und rohen Klößen

Warme Zimtpflaumen
mit Preisselbeer-Maronen-Eis und Schlagsahne

28,00 Euro

Unsere Weinempfehlung

2008 Chinon A.C.

Justin Monmousseau

»der kleine, leichte Franzose von der Loire«

Kar. 0,25 l 6,00 Euro / Fl. 0,75 l 18,00 Euro

Und vornweg

Lieschen's Weihnachtstraum

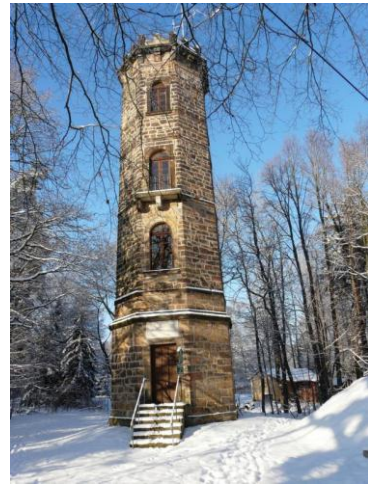
5cl warmer Pflaumenwein mit Zimt und getrocknetem Apfelring

3,00 Euro

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Geräuchertes Filet
vom Gelbflossen Thunfisch
mit Chili-Limetten-Creme
8,50 Euro
- Gänsefettbemme mit Schweizer Käse
und Pfeffergurke
4,50 Euro
- Matjes-Happen auf Schwarzbrottaler mit Zwergtomate
6,90 Euro



Heidehof - Suppenauswahl

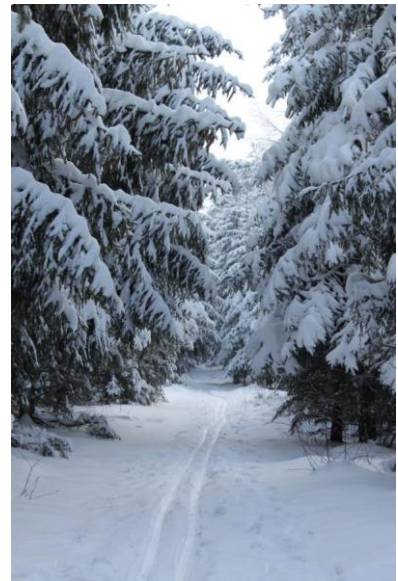
*Ich habe tausendmal Könige und Kaiser bei Tisch gesehen,
und alle aßen mit Genuss ihre Suppe. (A. Carême – 1830)*

- Tafelspitz-Bouillon mit Leberknödel
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
DIE TRADITION
4,50 Euro
- Gänsebouillon
mit Gräupchen und Wurzelgemüse
4,30 Euro
- Gerahmtes Waldpilzsüppchen
4,90 Euro

Heidehof – Salatküche

Man muss keine Kaninchenseele haben, um sich Salat schmecken zu lassen.

- Kleines Ensemble von Gartengemüsen mit Schafskäse und Kürbiskernöl
6,90 Euro
- Winterliche Blattsalate mit Walnusskernen, Birnenspalten und Gorgonzola-Dressing
9,50 Euro



Heidehof - Kleinigkeiten mit Lust auf Genuss

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

- Feines Kalbsragout mit Champignons in einer Blätterteigpastete
8,20 Euro

Heidehof - Fischgerichte

Nach einem guten Fischessen kann man allen verzeihen, selbst seinen Verwandten.

(O. Wilde 1899)

- Gebratenes Filet vom Zander auf Sauerkraut-Kartoffelstampf mit brauner Kapern-Limonenbutter
14,10 Euro
- Frische Forelle „Müllerin Art“ aus den Rathmannsdorfer Fischteichen auf jungem Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter
13,90 Euro
- Gedünstetes Filet vom japanischen Zwergwels mit Curry-Früchten und Kokosreis
9,50 Euro



Heidehof – ganz ohne Fleisch

Es lässt sich nicht leugnen, dass Vegetarier wie Bernard Shaw am eigenen Leib bewiesen haben, man kann auch mit Haferbrei eine „Heilige Johanna“ schreiben und eine Lebensdauer à la Methusalem erreichen. Bonmot des Literaten: „Ein Geist meines Kalibers kann nicht mit Rindviechern gespeist werden“.

- Gnocchi verde mit Pesto rosso und Grana padano
9,20 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)*

- Gänsebraten in Beifußsauce
mit Müglitztaler Honigblaukraut und Klößen
17,90 Euro
- Gebratene Maishähnchenbrust
mit einer Pflaumen-Portwein-Glace, Pancetta -Rosenkohl
und einer gratinierten Kartoffel
13,90 Euro
- Lauensteiner Hirschbraten
auf Rotweinsauce mit Rahm-Schwarzwurzeln
und Kartoffelkroketten
13,50 Euro
- Medaillons vom Hirschfilet
an kräftiger Burgundersauce, dazu Romanesco
und mit Waldpilzen gefüllten Blaubeermaultaschen
23,70 Euro
- Gebratene Kaninchenkeule in Sahnesauce
mit Brokkoli und Kartoffelkroketten
11,00 Euro
- „Böhmischen Spatzen“
Gulasch vom Schwein
mit Champignons und böhmischen Knödeln
9,80 Euro

- Großmutter Friedel's gefüllte Rindsroulade mit Müglitztaler Honigblaukraut und Klößen
15,40 Euro
- Frauensteiner Kalbsrollbraten mit Pfifferlingsrahm, Kaisergemüse und Kartoffeln-Kroketten
13,50 Euro
- Zarte Lammhaxe in Rosmarinjus mit Butterbohnen und Kräuter-Kartoffelstampf
17,40 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 und Majoran-Bratkartoffeln
9,50 Euro
- **Vesperbrett**
mit Blut- und Leberwurst, Schweinebraten, rohem Schinken, Sauermilchkäse, Butterröllchen und verschiedenen 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.

- Warme Zimtpflaumen
mit Preisselbeer-Maronen-Eis und Schlagsahne
5,90 Euro
- Schnitte von zweierlei
Schokoladen-mousse
auf Orangen-Carpaccio
7,50 Euro
... oder wählen Sie aus unserer Dessertkarte



Und hier noch ein Tipppppppppp !

01. Januar 2012

10:00 – 14:00 Uhr

Neujahrs-Brunch

mit der „Böhmischen Blasmusik“