

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Geräuchertes Filet vom Gelbflossen Thunfisch mit Chili-Limetten-Creme
6,75 Euro
- Gänsefettbemme mit Schweizer Käse und Pfeffergurke
4,50 Euro
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesanspänen und Rucola
9,90 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
4,50 Euro
- Kartoffelrahmsuppe mit Rauchlachsstreifen
4,20 Euro

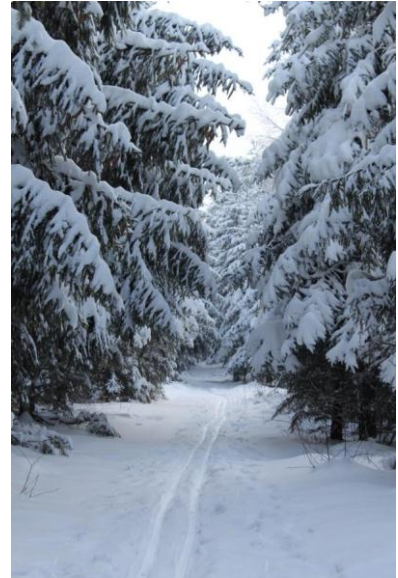
BOUILLON NACH GUTSFRAUEN-ART

- Kräftige Ochsenbouillon mit Eierstich, jungem Gartengemüse und frischer Petersilie
4,50 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 - Klassiker

Lieber ein bisschen zu viel gegessen, als ein bisschen zu viel geredet.

(Bauernschläue aus dem Erzgebirge)



- Frauensteiner Kalbsbraten in Pfifferlingsrahm mit sommerlichem Gemüse und Kartoffelkroketten
12,90 Euro
- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade im Senfrahm mit Apfelrotkohl und grünen Klößen
13,50 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)*

- 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

- Szegediner Gulasch
mit böhmischen Knödeln
10,70 Euro
- Geschmorte Lammhaxe
mit grünen Butterbohnen
und kleinen gefüllten Klößen
17,40 Euro



- - Dipp'ser Ratsherrenpfanne –
(Kl. Bratwürstchen, ein mit Käse und Schinken gefülltes Schweinsteak und Fleischklößchen)
mit Pilzsauce, Butterbohnen, Bratkartoffeln und Salatbukett
13,70 Euro

- Medaillons vom Hirschfilet
an kräftiger Burgundersauce, dazu Romanesco
und mit Waldpilzen gefüllten Blaubeermaultaschen
23,70 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

- Warme Zimtpflaumen
mit Nougatcremeeis und Schlagsahne
5,90 Euro

.... oder Sie wählen aus unserer Dessertkarte

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

Nach Mr. Killick – Schiffskoch der HMS Surprise