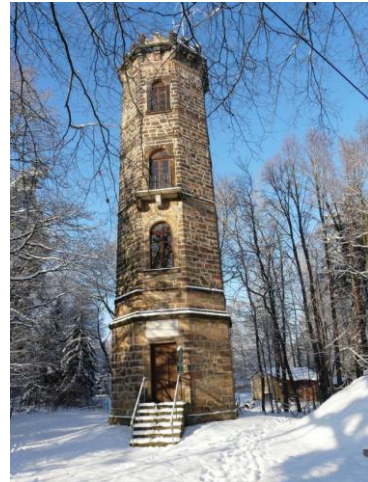


## Heidehof - Vorspeisen

*Sie amüsieren den Appetit.*

- Gänsefettbemme mit Schweizer Käse  
und Pfeffergurke  
5,50 Euro
- Geräucherte Garnelen  
auf Wakame-Algen  
7,90 Euro



## Heidehof - Suppenauswahl

*Ich habe tausendmal Könige und Kaiser bei Tisch  
gesehen, und alle aßen mit Genuss ihre Suppe.*

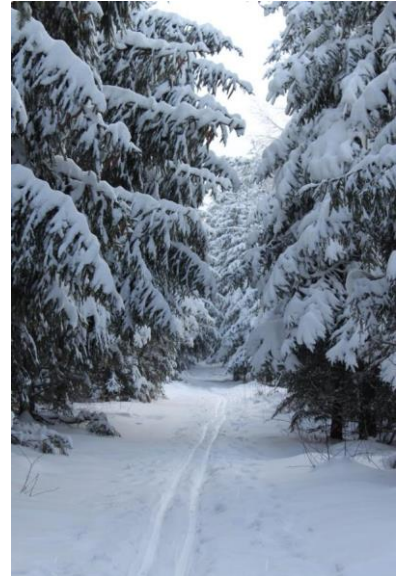
*(A. Carême – 1830)*

- Deftige Kartoffelsuppe  
mit gerösteten Weissbrotwürfeln  
6,00 Euro
- Tafelspitz-Bouillon mit Leberknödel  
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern  
**DIE TRADITION**  
6,00 Euro

## Heidehof – Salatküche

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

- Winterliche Blattsalate  
mit Roquefort, Birnenspalten  
und Balsamico-Dressing  
13,50 Euro  
7,90 Euro *klein*



## 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 - Fischgerichte

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

*(O. Wilde 1899)*

- Gebratenes Filet  
vom Haffzander  
mit Limonen-Butter  
und  
Sauerkraut-Kartoffelstampf  
15,50 Euro



- Frische Forelle „Müllerin Art“  
aus den Rathmannsdorfer Fischteichen  
auf jungem Blattspinat  
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter  
15,90 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“.*

- Kleine Rote Beete Knödel auf Waldpilzrahm  
13,00 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 Maishuhnbrust  
mit einer Auberginen-Tomatensauce und Tagliarini  
14,50 Euro
- Kalbsrollbraten  
aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze  
in Pfifferlingsrahm mit buntem Gemüse  
und hausgemachten Kartoffeltörtchen  
15,50 Euro
- Großmutter Friedel's gefüllte Rindsroulade  
mit Müglitztaler Honigblaukraut und Klößen  
16,00 Euro
- Braten aus der Hirschkeule  
mit Rahm-Schwarzwurzel und Kroketten  
16,20 Euro

- Lammhüftmedaillons  
mit einer Thymiansauce  
Prinzessbohnen und Rosmarin-Kartoffelpüree  
19,00 Euro
- Steak vom Hirschrücken  
mit einer kräftigen Rotweinsauce,  
Pancetta-Rotkohl und frittierten Süsskartoffeln  
24,50 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.*

- Glühwein-Kirschgrütze mit Vanilleeis  
6,50 Euro
- Dunkles Schokoladensoufflé mit „weißem Kern“  
auf einem Mango-Erdbeerspiegel  
8,50 Euro

... oder wählen Sie aus unserer Dessertkarte

*Dies für den und das für jenen. Viele Tische sind gedeckt.  
Keine Zunge soll verhöhnen, was der andere Zunge schmeckt.  
Lass jedem seine Freuden, gönn ihm, dass er sich erquickt,  
wenn er sittsam und bescheiden auf den eignen Teller blickt  
Wilhelm Busch*