

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Geräucherte Garnelen
auf Wakame-Algen
7,90 Euro



Die etwas größere Vorspeise ☺

- Würziges Tatar (180g) vom deutschen Weiderind
mit Schalotten, Kapern und frischem Eigelb,
dazu dunkles Landbrot
11,40 Euro

Heidehof - Suppen

*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

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)*

- Spaghetti mit frischen Pfifferlingen, Frühlingslauch
und Kirschtomaten
13,50 Euro

Heidehof - Fischgerichte

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



- 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)*

- 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)



- Hähnchenbrust im Schinkenmantel
mit Cheddarsauce und einem Spinat-Kartoffelpüree
13,90 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

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.*

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Zitronensorbet
Vanillesauce und Schlagsahne
6,00 Euro

- **EISBURGER**

Berliner mit Schokoladenparfait, Himbeersauce
und Schlagsahne (8,12,21,22)

6,60 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