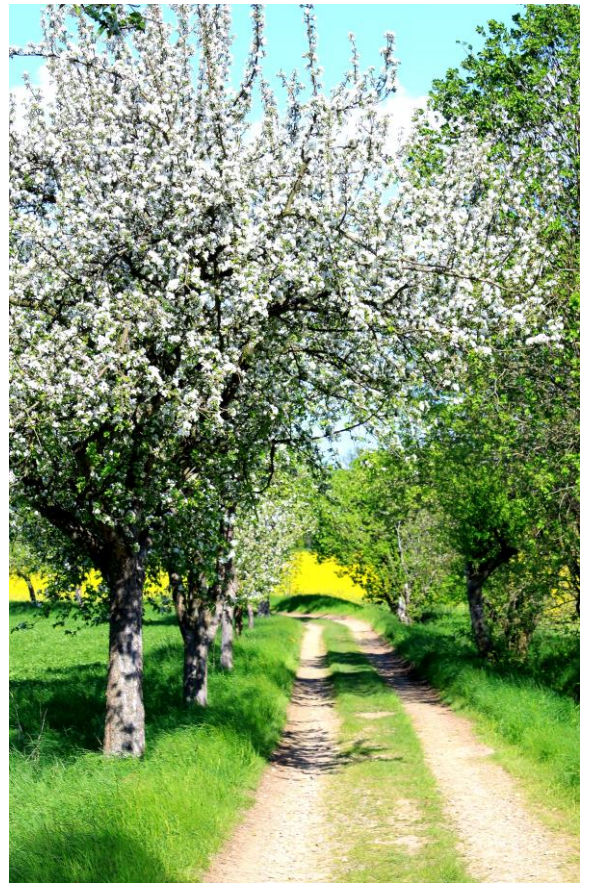


# Die Speisekarte zum Osterfest

Er ist`s  
Frühling läßt sein blaues Band  
Wieder flattern durch die Lüfte  
Süße, wohlbekannte Düfte  
Streifen ahnungsvoll das Land  
Veilchen träumen schon,  
Wollen balde kommen  
Horch, von fern ein leiser Harfenton!  
Frühling, ja du bist's!  
Dich hab ich vernommen!

Eduard Mörike, 1804-1875



# Karfreitag

im

# Landhaus Heidehof

\*

**Frische Rathmannsdorfer Forelle**

- das Original -

**blau zubereitet,**

auf Wurzelgemüse, mit zerlassener Butter  
und Petersilienkartoffeln

oder

**gebraten auf „Müllerinart“**

auf Rahmspinat, mit Petersilienkartoffeln

Preis : 15,90 Euro

\*

**Heidehof Fischtopf**

Zander, Kabeljau und Lachs

im Fischsud

mit Wurzelgemüse und Kartoffelstückeln

Preis: 16,00

## Heidehof - Vorspeisen

*Sie amüsieren den Appetit.*



- Mozzarella-Burger  
mit Büffel-Mozzarella,  
Strauchtomate, Basilikum  
und Balsamico  
9,80 Euro

*Die etwas größere Vorspeise ☺*

- Würziges Tatar (180g) vom deutschen Weiderind  
mit Schalotten, Kapern und frischem Eigelb,  
dazu dunkles Landbrot  
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
  
- Rucolacremesüppchen mit Grana Padano Hobeln  
5,50 Euro

## Heidehof – Salatküche

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



- Grüne Blattsalate  
mit Rauchlachsstreifen und einem Honig-Senf-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 getrockneten Tomaten  
11,75 Euro

## Heidehof - Fischgerichte

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



- Gebratenes Zanderfilet  
auf einem Sauerkraut-Kartoffelstampf  
16,00 Euro
- Frische Forelle „Müllerin Art“  
aus den Rathmannsdorfer Fischteichen  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
15,90 Euro

## Heidehof - Klassiker

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

- Braten aus der Lammkeule in Majoranjus,  
mit grünen Butter-Bohnen und kleinen gefüllten Klößen  
16,00 Euro
- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade im Senfrahm  
mit Apfelrotkohl und grünen Klößen  
16,00 Euro
- Kalbsrollbraten 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 ☺“

- Gänsebraten mit Apfelrotkohl und grünen Klößen  
16,80 Euro
- Mit Knoblauch gebratene Lammrückensteaks  
mit einem warmen Spinat-Tomatensalat  
und geschwenkten Gnocchi  
23,90 Euro
- Gebratene Maishuhnbrust  
auf Mandel-Zucchini-Tagliatelle  
15,00 Euro
- Gepökelte Rinderzunge  
mit zerlassener Butter, jungen Erbsen  
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
- Holunderblüten Erdbeercreme mit Amarettinis  
6,90 Euro
- Schokoladensorbet  
und Aprikosen-Nuss-Küchlein  
mit einem „Schluck“<sup>©</sup> Eierlikör  
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*