

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.



- *Blechkartoffeln*

Gebackene Drillinge mit würzigem
Knoblauchdip

7,90 Euro

- *Bruschetta*

Knuspriges Olivenbrot mit Knoblauch, Tomaten
und Frühlingszwiebel

7,00 Euro

- *Oliven-Käseteller*

Emmentaler und schwarze Oliven,
mariniert mit Balsamico und Olivenöl
dazu Baguette

8,50 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 frischem Grün

6,50 Euro

- Sächsische Kartoffelsuppe

mit knusprig gebratenen Speckscheiben und Lauch

6,00 Euro

Heidehof – Salatküche

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



- Marktfrische Blattsalate mit Gurke & Tomate in einem fruchtigen Joghurtdressing und frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen serviert mit hausbackenem Röstbrot
14,50 Euro große Portion
9,50 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 und frischem Salat vom Markt
9,80 Euro

Heidehof - ganz ohne Fleisch

„Ein Geist meines Kalibers kann nicht mit Rindviechern gespeist werden“.(Georg Bernhard Shaw 1903)

- Tagliarini mit Pilzrahm und Rucola
13,00 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
in Mandelbutter gebraten
mit Dillkartoffeln und kleinem Salatbouquet
15,90 Euro
- Knusprig gebratener Skrei
auf Rote Beete Risotto und Spitzkohl
16,90 Euro

Heidehof - Klassiker

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

- Großmutter Friedels hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und grünen Klößen
17,00 Euro
- Kalbsrollbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze
in Waldpilzrahm,
mit buntem Gemüse und hausgemachten Semmelknödeln
16,50 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)



- Wildgulasch vom Forsthof Göbel
mit gesottenen Waldpilzen und hausgemachten Knödeln
16,50 Euro
- Mit Tomate und Mozzarella gefülltes Schweinefilet
mit Calvados Sauce und Tomaten-Gnocchi
17,00
- Gebratene Medaillons vom Lamm
mit einer Knoblauchkruste
auf Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
19,00 Euro
- Gebratene Maishuhnbrust
auf Spinat-Tagliatelle
13,50 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
Majoran-
Bratkartoffeln und Salatbukett
9,50 Euro

- Würziges Tatar vom deutschen Weiderind mit Schalotten,
Kapern und frischem Eigelb,
dazu dunkles Landbrot
11,40 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.



- Rhabarber -Tiramisu
6,50 Euro
- Süßer Eis Toast
mit Mascarpone – Holundercreme und Cassis-Sorbet
6,50 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, gönne ihm, dass er sich erquicket,
wenn er sitzsaam und bescheiden auf den eignen Teller blickt.
Wilhelm Busch*

*Die kleinen Weisheiten stammen aus der Sammlung Reinhard Lämmels
Koch, Feinschmecker, Schriftsteller, guter Freund
und von 2005 bis 2009 Küchenchef im Heidehof*