

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Hausgebeizter Lachs
mit Römer Salat
und einem Honig-Senf-Dressing
9,00 Euro
- Gebratene Jacobsmuscheln mit Chilischäum
und frischem Baguette
9,00 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
6,50 Euro
- Gazpacho mit Blätterteigstange
6,00 Euro
- Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen
6,00 Euro

Heidehof – Salatküche

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



- Marktfrische Blattsalate
belegt mit frisch gebratenen Riesengarnelen
und hausbackenen Croutons
14,50 Euro groß
9,00 Euro klein
- Avocado-Ruccola Salat mit Mango
und einer gebratenen Tandoori-Hähnchenbrust
14,00 Euro

Heidehof – Kleinigkeiten mit Lust auf Genuss

*Die kleine Küche macht das Haus groß.
(Toskanische Weisheit)*

- Feines Kalbsragout mit Champignons
in einer Blätterteigpastete
9,80 Euro
- Hausgemachtes Anti Pasti
mit Hähnchenspieß und Baguette
11,50 Euro

Heidehof - ganz ohne Fleisch

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

- Tagliarini mit frischen Pfifferlingen, Ruccola und leichtem Knoblauch-Aroma
14,00 Euro

- Frische Pfifferling
mit hausgemachten Semmelknödeln
13,00 Euro

Heidehof - Fischgerichte

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



- Gebratenes Filet vom Haff-Zander auf Spinat-Kartoffelstampf
16,00 Euro

Für die italienischen Momente im Leben ☺

- Spaghetti di mare
15,00 Euro
- Pochiertes Wildlachsfilet mit Gemüse-Reis-Rösti
17,00 Euro

Heidehof - Klassiker

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

(Bauernschläue aus dem Erzgebirge)

- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und grünen Klößen
17,00 Euro
- Kalbsrollbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze in Waldpilzrahm,
mit Frühlingsgemüse 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 Waldpilzen und böhmischen Hefeknödeln
17,00 Euro
- In Zitronengras marinierte Maishuhnbrust auf mediterranem Gemüse mit gebackenen Kartoffeln
16,00 Euro
- Medaillons vom Schwein mit Pfifferlingsrahm und Kartoffelecken
17,00 Euro

Keine Lende ... aber oberlecker

Gegrilltes Roastbeef (etwa 300g 😊) vom Irischen Jungrind
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin
und frischem Sommergemüse

23,50 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)*



- Sächsische Fleischsülze mit Remoulade
Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbukett
9,50 Euro



Würziges Tatar (180g) vom Weiderind
mit Schalotten, Kapern und frischem Eigelb,
dazu dunkles Landbrot
12,00 Euro

- Vesperplatte
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.



- Johannisbeer-Panna-Cotta
5,00 Euro
- Milles feuilles von frischem Obst und zweierlei Eis
7,00 Euro
- Gegrillter Obstspieß mit Waldbeeren-Mascarpone
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 anderen Zunge schmeckt.
Lass jedem seine Freuden, gönn ihm, dass er sich erquickt,
wenn er sittsam und bescheiden auf den eignen Teller blickt.
Wilhelm Busch*