

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Geflügellebers Spießchen
mit roten Zwiebeln
und Weintrauben
auf Kartoffelschnee
8,50 Euro
- Hausgebeizter Lachs
an Fenchel-Apfelsalat und Baguette
7,20 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
- Holundersuppe mit Backpflaumen, Apfel
und knusprig gebratenen Crouton
6,00 Euro

Heidehof – Salatküche

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



- Marktfrische Blattsalate
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen,
belegt mit gegrillten Schinkenspeckstreifen und Fetakäse
serviert mit Baguette
14,50 Euro groß
9,50 Euro klein

Heidehof – Kleinigkeiten mit Lust auf Genuss

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

- Feines Kalbsragout mit Champignons
in einer Blätterteigpastete
9,80 Euro

Heidehof - ganz ohne Fleisch

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

- Zucchini mit Ziegenkäse-Honig gefüllt an Tomatenreis
14,00 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 Blattspinat
16,00 Euro
- Loup de mer nach „Tandori Art“ auf Ananas-Curry-Soße
und zweierlei Reis
17,00 Euro
- Wildlachs mit Tagliarini in Lauchsahnesoße
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 Waldpilzrahmrahm,
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)



- Hirschgulasch vom Forsthof Göbel
mit Waldpilzen und böhmischen Hefeknödeln
17,00 Euro
- Maishähnchenbrust mit Tomaten gefüllt auf mediterranem
Gemüse mit gebackenen kleinen Kartoffeln
14,00 Euro
- Dippoldiswalder Rathsherrenpfanne
Medallions vom Schwein und Lamm
unter einer Kräuterkruste
auf Speckbohnen mit Rosmarinkartoffeln
18,00 Euro

Keine Lende ... aber oberlecker

Flank Steak (ca. 300g) vom Irischen Jungrind
mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm
und einem bunten Salatteller

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
11,40 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.

- Kleiner Waldbeerenkugelhupf mit Schokoladensorbet
7,00 Euro
- Holundercreme in zweierlei Farben
6,50 Euro
- Kürbis - Tiramisu
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*