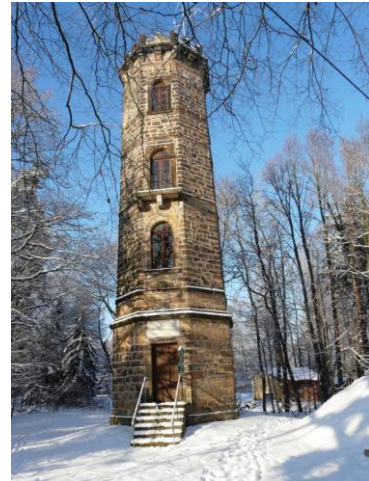


Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Gänsefettbemme mit Emmentaler und Gewürzgurke
5,50 Euro
- Geräucherte Entenbrust mit Meerrettich, Apfelspalten und kleiner Salatblume
9,80 Euro



Heidehof - Suppenauswahl

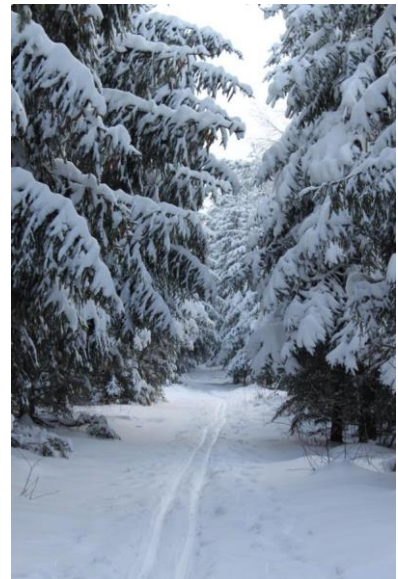
*Ich habe tausendmal Könige und Kaiser bei Tisch gesehen,
und alle aßen mit Genuss ihre Suppe.
(A. Carême – 1830)*

- Tafelspitz-Bouillon mit Leberknödel
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
DIE TRADITION
6,00 Euro
- Gänsebouillon
mit Gräupchen und Gemüsestreifen
6,50 Euro
- Kastaniensuppe mit Dattel im Speckmantel
7,10 Euro

Heidehof – Salatküche

Man muss keine Kaninchenseele haben, um sich Salat schmecken zu lassen.

- Winterliche Blattsalate
mit Orangenfilets, kandierten Nüssen
und einem Honig-Senf-Dressing
14,00 Euro
9,00 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 - Fischgerichte

Nach einem guten Fischessen kann man allen verzeihen, selbst seinen Verwandten.

(O. Wilde 1899)

- Gebratenes Filet vom Haffzander mit Pastinakenstampf und gedünstetem Chicoree
16,50 Euro
- Frische Forelle „Müllerin Art“ aus den Rathmannsdorfer Fischteichen in Mandelbuttergebraten mit Dillkartoffeln und kleinem Salatbouquet
15,90 Euro



Heidehof – ganz ohne Fleisch

Es lässt sich nicht leugnen, dass Vegetarier wie Bernard Shaw am eigenen Leib bewiesen haben, man kann auch mit Haferbrei eine „Heilige Johanna“ schreiben und eine Lebensdauer à la Methusalem erreichen. Bonmot des Literaten: „Ein Geist meines Kalibers kann nicht mit Rindviechern gespeist werden“.

- Tagliarini mit Pilzrahm und Rucola
13,00 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)*

- Gänsebrust
mit Heidehof-Apfelrotkohl und Klößen
19,80 Euro
- Gänsekeule in Beifußsauce
mit Heidehof-Apfelrotkohl und Klößen
19,80 Euro
- Mit Honig und Ingwer gebratene Barbarie –Entenbrust
Pancetta-Rosenkohl und Kartoffel-Gugelhupf
27,00
- Ragout von der Hähnchenbrust
in Ananas-Curry mit Kokos-Basmati-Reis
16,00 Euro
- Kalbsrollbraten
aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze
in Pfifferlingsrahm mit buntem Gemüse
und hausgemachten Semmelknödeln
16,50 Euro

- Großmutter Friedel´s gefüllte Rindsroulade mit Apfelrotkohl und sächsischen Wickelklößen
17,00 Euro
- Wildgulasch vom Forsthof Göbel mit gesottenen Waldpilzen im hausgebackenem Brot
16,50 Euro
- Schnitzel vom Hirsch in einer Printenpanade mit Honig-Ingwer-Karotten und Rosmarin-Kartoffeln
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 und Majoran-Bratkartoffeln
9,50 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 „Kalter Hund“
mit Schlagsahne
4,50 Euro

- „Beschwipste Elise“
Warme Schattenmorellen mit Kirschlikör,
kandierte Walnuss-Eis und Schlagsahne
6,95 Euro

- Gebackenes Vanilleeis
auf Beerengrütze
6,75 Euro

... oder wählen Sie aus unserer Dessertkarte