

# Landhaus Heidehof

Unsere  
Kulinarischen Präsente  
zwischen  
Heiligabend 2018  
und  
Neujahr 2019

# Das Heidehof Feiertags – Menü



Gänsebouillon  
mit Gräupchen und Gemüsestreifen  
\*\*\*

Gänsebrust  
mit Heidehof Apfelrotkohl  
und Klößen  
\*\*\*

Parfait vom Dresdner Christstollen  
mit Gewürzbirne

35,00 Euro

*Unsere besondere Weinempfehlung zum Weihnachtsfest*

Gigondas A.C.

voll, rund, körperreich

„Der kleine Bruder des Châteauneuf-du-Pape“

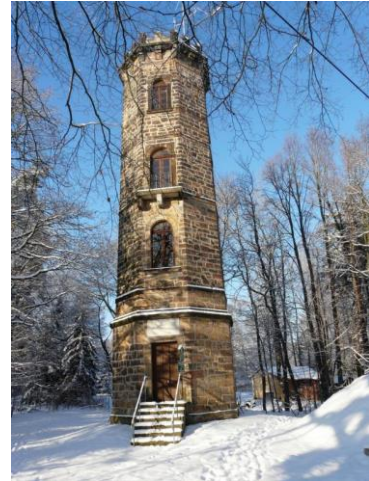
*Kar. 0,25 l 9,50 Euro / Fl. 0,75 l 28,00 Euro*

*„Dies für den und das für jenen. Viele Tische sind gedeckt.  
Keine Zunge soll verhöhnen, was der anderen Zunge schmeckt.  
Lasse jedem seine Freuden, gönn ihm, dass er sich erquickt,  
wenn er sittsam und bescheiden auf den eigenen Teller blickt.  
Wilhelm Busch*

## 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.*

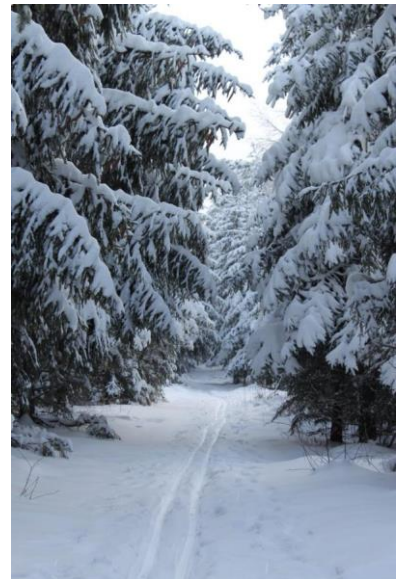
*(A. Carême – 1830)*

- 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
- Weihnachtsschnitzel 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