



LANDHOTEL \*\*\*\*

## Zum Erbgericht Heeslicht

### Vorspeisen

Würzfleisch vom „Deutschem Langschan“ Huhn  
mit Baguette und Zitrone

A,G,L,O

Salatteller nach Art des Hauses  
mit Joghurtdressing

A,G,L,M,O

### Suppe

Kalte Spanische Gemüsesuppe mit einer Terrine von  
geräucherter Forelle und Meerrettich dazu Perl Couscous Salat

A,D,G,L,O

Duett vom Pfifferlingen  
mit Geflügelpraline und Lauterbacher Ziegenkäse

A,C,G,L,O

### Hauptgänge

zweierlei vom Sächsischem Kalb (gebackene Praline und Kalbsbacke)  
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffel- Brennesel-Püree

A,L,G,O

gebratenes Saiblingsfilet  
mit gebratenen Pak Choi  
und Kräuterrisotto

D,O

Heeslichter Fischpfanne  
mit buntem Gemüse, Kartoffel-Kräuterpüree,  
Safransauce und Yuzu

D,O

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Stolpener Landhof  
mit Heeslichter Bratkartoffeln  
und Salatbeilage

M,O



LANDHOTEL ★★ ★★  
**Zum Erbgericht Heesfelicht**

**Hauptgänge**

Matjes „Hausfrauen Art“  
mit Mango und gegrillten Kartoffeln  
A,D,G

Geschmorte Roulade vom Stolpener Rind  
mit Johannisbeer- Rotkohl  
und Kartoffelklößen  
A,L,O,M

Gebutterte Rinderzunge mit  
sommerlichen Gemüse  
und Salzkartoffeln  
G,L

Schnitzel vom Strohschwein  
mit buntem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln  
A,C,G

**Vegetarischer Hauptgang**

Hausgemachte Tomate-Mozzarella-Ravioli  
mit Rucola-Pesto,  
Parmesan und Babyspinat  
A,C,G

**Kalter Hauptgang**

Beef Tatar vom Stolpener Rind  
mit Knoblauch Aioli, Salat und Bauernbrot  
A,C,G,L,M



LANDHOTEL \*\*\*\*  
**Zum Erbgericht Heeslicht**

**Für unsere kleinen Gäste**

Schnitzel mit Buttergemüse und Salzkartoffeln  
A.C.G

Pommes frites mit kleiner Salatbeilage

Nudeln mit Bolognese und Käse

**Dessert**

Waldbeergrütze mit Vanilleeis

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus

Hausgemachte Sorbet-Variation  
mit frischen Früchten

Crème Brûlée mit  
hausgemachtem Sorbet