



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