

Heidehof - Suppenauswahl

Tafelspitz-Bouillon mit Leberknödel,
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
6,90 Euro



Holundersuppe, wie es sich gehört ☺ mit Äpfeln, Backpflaumen
und gerösteten Weißbrotwürfeln
7,50 Euro

Heidehof – Salatküche

Herbstlicher Salat
Verschiedene Blattsalate mit Orangenfilets und kandierten Nüssen
15,00 Euro große Portion
9,50 Euro kleine Portion

Heidehof – Kleinigkeiten

Feines Kalbsragout mit Champignons in einer Blätterteigpastete
9,80 Euro

Heidehof - Fischgerichte

Frische Forelle „Müllerin Art“ aus den Rathmannsdorfer Fischteichen
in Mandelbutter gebraten, mit Dillkartoffeln und Salatbouquet
17,00 Euro

Gedünstete Streifen vom norwegischen Fjord-Lachs
auf Tagliarini mit Blattspinat
16,80

Heidehof - Klassiker

Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Klößen
18,00 Euro

Kalbsrollbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze
in Waldpilzrahmrahm, mit buntem Gemüse
und hausgemachten Semmelknödeln
17,00 Euro

Dippoldiswalder Ratsherrenpfanne
Medaillons vom Reh und Schwein unter einer Kräuterkruste mit
Pilzrahm, Schwarzwurzel und Schupfnudeln
22,00 Euro

Wildgulasch vom Forsthof Göbel mit Waldpilzen
und böhmischen Hefeknödeln
17,50 Euro

Roastbeef (ca. 300g) vom irischen Jungrind
aus der „Altmannschen Spezialbeize“
mit hausgemachter Kräuterbutter, Steinchampignons und Kartoffelecken
25,00 Euro

Dippser Pilzhähnchen
Knuspig gegrillte Maishuhnbrust mit Waldpilzen in Sahnesauce
und hausgemachten Kartoffeltörtchen
16,50 Euro

Heidehof - Kalte Küche

Sächsische Fleischsülze in pikantem Gelee mit Remoulade,
Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbukett
9,50 Euro

....und ab 17:00 Uhr

Tatar (180g) vom Weiderind mit Schalotten, Kapern und frischem
Eigelb,
dazu dunkles Landbrot
11,40 Euro

Vesperplatte mit Blut- und Leberwurst, Schweinebraten,
rohem Schinken, Sauermilchkäse, Butter und Brotsorten
9,80 Euro

Käsevariationen vom Meierhof mit Butterröllchen
blauen Trauben und Brotkorb
9,50 Euro