Die Speisekarte

Er ist`s
Frühling läßt sein blaues Band
Wieder flattern durch die Lüfte
Süße, wohlbekannte Düfte
Streifen ahnungsvoll das Land
Veilchen träumen schon,
Wollen balde kommen
Horch, von fern ein leiser
Harfenton!
Frühling, ja du bist's!
Dich hab ich vernommen!

Eduard Mörike, 1804-1875

Karfreitag

im

Landhaus Heidehof

- Gabelbissen vom Matjes mit Erdbeeren
12,50 Euro

- Fischsuppe nach Art des Hauses
mit Meeresfrüchten
9,00 Euro

- Karpfen „blau“
mit Zitronenbutter, Meerrettich und Petersilienkartoffeln
19,00 Euro

- Gebratenes Filet von der Rotbarbe
auf Rhabarbergemüse und Kartoffelschnee
18,00 Euro

- Pochierter Wildlachs auf Wurzelgemüse
mit Dinkel-Risotto
21,00 Euro

*

Beelitzer Spargel

Spargelcremesüppchen mit Balsamico
und Erdbeer-Carpaccio
7,80 Euro

*

Spargel mit gekochtem Schinken umhüllt, paniert und gebacken
auf Erdbeer-RuccolaSalat
Sc. Hollandaise, zerlassener Butter oder Heidehof Orangensauce
11,00 Euro

* * *

Spargel mit Petersilienkartoffeln
Sc. Hollandaise, zerlassener Butter oder Heidehof Orangensauce
14,00 Euro

*

Spargel mit zweierlei Erzgebirgs-Schinken
und Petersilienkartoffeln
Sc. Hollandaise, zerlassener Butter oder Heidehof Orangensauce
17,00 Euro

*

Gepökelte Rinderzunge mit Spargel und Petersilien-Kartoffeln
Sc. Hollandaise, zerlassener Butter oder Heidehof Orangensauce
19,00 Euro

*

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Spargel und Petersilien-Kartoffeln
Sc. Hollandaise, zerlassener Butter oder Heidehof Orangensauce
25,00 Euro

*

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Gratinierter Ziegenkäse
  auf grünem Spargelsalat
  10,00 Euro

- Hausgebackene Brotvariation mit Knoblauch-Dipp
  7,50 Euro

Heidehof - Suppenauswahl

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

- DIE ERNST HOHLFELDT TRADITION -

(Heidehof-Wirt von 1956 - 1965)

- Ochsen-Bouillon mit Leberknödel,
  Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
  7,50 Euro

- Bärlauchcremesüppchen mit Garnele
  und geröstetem Brot
  10,00 Euro

Heidehof – Salatküche

Man muss keine Kaninchenseele haben, um sich Salat schmecken zu lassen. (Paul Reboux 1958)

- BlattSalate mit gebratenen Hähnchenstreifen
  und einer Erdbeer-Rhabarber-Vinaigrette
  16,00 Euro große Portion
  10,00 Euro kleine Portion

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 - ganz ohne Fleisch

„Ein Geist meines Kalibers kann nicht mit Rindviechern gespeist werden“.(Georg Bernhard Shaw 1903)

- Dreierlei vom Kohlrabi
  „lassen Sie sich überraschen ☺“
  16,00 Euro

Heidehof - Fischgerichte

Nach einem guten Fischessen kann man allen verzeihen, selbst seinen Verwandten. (O. Wilde 1899)

- Gedünsteter Wildlachs
  auf Tagliarini mit frischem Spinat
  18,00 Euro

- Gebratenes Filet vom Zander
  mit Spitzkohl und grünem Selleriestampf
  19,00 Euro

- Frische Forelle „Müllerin Art“
  aus den Rathmannsdorfer Fischteichen
  in Mandelbutter gebraten, mit Dillkartoffeln und Salatbouquet
  20,00 Euro

Heidehof - Klassiker

Lieber ein bisschen zu viel gegessen, als ein bisschen zu viel geredet.
(Bauernschläue aus dem Erzgebirge)

- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade
  mit Apfelrotkohl und sächsischen Klößen
  19,00 Euro

- Kalbsrollbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze
  in Waldpilzrahm,
  mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Semmelknödeln
  19,50 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)

- Geschmorte LammStelze in Knoblauchjus
  mit Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln
  22,00 Euro

- Lammrücken mit Bärlauchpesto im Blätterteig gebacken,
  grünen Bohnenbündeln und Schupfnudeln
  26,00 Euro

- Wildgulasch vom Forsthof Göbel
  mit Waldpilzen und hausgemachten Hefeknödeln
  20,00 Euro

- Braten aus der Hirschkeule
  mit Rotkohl und Klößen
  21,00 Euro

Roastbeef vom Jungrind
aus der „Altmannschen Spezialbeize“
mit hausgemachter Kräuterbutter
und gebackenen Kartoffelecken
25,00 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)

- Sächsische Fleischsülze in pikantem Gelee
mit Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln
und Salatbukett
11,00 Euro

- Vesperplatte
Blut- und Leberwurst, Schweinebraten,
rohem Schinken, Sauermilchkäse, Butter und Brotsorten
11,00 Euro

Ab 17:00 Uhr

Tatar vom Weiderind
mit Schalotten, Kapern und frischem Eigelb,
dazu dunkles Landbrot
14,00 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.

- Frische Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis und Schlag
  8,50 Euro

- Gebackenes Bourbon Vanilleeis
  auf Beerengrütze
  7,00 Euro

- Rhabarber-Mascarpone-Creme
  mit Erdbeeren und Buisquit
  9,00 Euro

… oder wählen Sie aus unserer Dessertkarte

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

Die kleinen Weisheiten stammen aus der Sammlung Reinhard Lämmels
Koch, Feinschmecker, Schriftsteller und ein guter Freund