

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.



- „Brotzeit“
Knusprige Brotfritten mit
Knoblauchdipp
9,00 Euro
- Carpaccio tradizionale (☺) vom Rinderfilet
mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl
dazu reichen wir Baguettes
15,00 Euro

Heidehof - Suppenauswahl

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

- DIE ERNST HOLFELD TRADITION -

(Heidehof-Wirt von 1956 - 1968)

- Ochsen-Bouillon mit Leberknödel,
Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
9,00 Euro
- Bärlauchsüppchen
mit Speckstängli
8,50 Euro

Heidehof – Salatküche

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



- „Heidehof – Bowl“
Frische Blattsalate mit Tomaten, Grünkohl, Quinoa, braunem Reis, Sojabohnen und roten Frühlingszwiebeln in einer fruchtigen Vinaigrette
19,00 Euro groß
15,00 Euro klein

Heidehof – Kleinigkeiten mit Lust auf Genuss

*Die kleine Küche macht das Haus groß.
(Toskanische Weisheit)*

- Feines Kalbsragout mit Champignons in einer Blätterteigpastete
14,00 Euro

Heidehof – Fischgerichte

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



- Gegrillter Wildlachs und Gambas
auf Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat,
in Zitronengrassoße
25,00 Euro
- Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter
auf Sauerkraut-Kartoffelstampf
23,00 Euro
- Frische Forelle „Müllerin Art“
mit Dillkartoffeln und Salatblume
24,00 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“.

- Krautwickel „2026“
mit einer Gemüsefüllung, Petersilienkartoffeln
und Salatbouquet
22,00 Eur

Heidehof - Klassiker

Lieber ein bisschen zu viel gegessen, als ein bisschen zu viel geredet.

(Bauernschläue aus dem Erzgebirge)

- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade mit Heidehof-Rotkohl und sächsischen Klößen
24,00 Euro
- Kalbsrollbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze in Waldpilzrahm,
mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Semmelknödeln
24,00 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)



- Schweinsmedaillons nach Heidehof-Art mit grünen Bohnen, Kirsch-Tomaten und Schupfnudeln
24,00 €
- Wildgulasch vom Forsthof Göbel mit gebratenen Waldpilzen und böhmischen Knödeln
23,00 Euro

- Hähnchenbrustfilet „Crispy“, mit Cornflakes paniert, dazu kl. gebackenen Kartoffeln, Coleslaw Salat und Dipp
22,00 Euro
- Roastbeef vom irischen Jungrind mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Sauerrahm
27,00 Euro
- Rinderfiletstreifen mit Paprika und Zwiebeln in Pilzrahm, dazu Tagliarini
24,00 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
19,00 Euro

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie jederzeit auf Nachfrage bei unserem Servicetea

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
11,00 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.

- COLONEL

Die Heidehof-Version nach HWP ☺
Zitronen Sorbet + Wodka

8.00 Euro

- Eierlikör-Küchlein
umlegt mit fischen Beeren

8,50 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 †
Meisterkoch, Feinschmecker, Schriftsteller und ein guter Freund*