

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Menü

Salat von Jakobsmuscheln
mit mariniertem Muskatkürbis, Rote Beete
und frittierten Garnelen

*

Schaumsuppe von Pastinaken und Karotten

*

Entenbrust in Feigenjus
auf Rosenkohl mit Steckrübe und Serviettenknödel

*

„Omas“ Milchreis
mit Caramelbirne
oder
Käseteller mit Feigensenf

Drei Gänge mit Suppe	48,-
Drei Gänge mit Vorspeise	58,-
Vier Gänge	68,-

Weinempfehlung

2022 Grauburgunder

Martin Korrell, Nahe 0,2 9,-

2019 Luberon AOC Classique

Cellier de Marrenon, Rhône 0,2 9,-