

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Menü

Roh mariniertes Spargel
an Avocadotatar mit Burrata und Cashewnüssen

*

Tomaten-Bärlauchessenz mit Spinatnocken

*

Probsteier Lamm in Thymianjus
auf geschmortem Gemüse-Kartoffelragout

*

Tiroler Weißkäse
auf jungem Rhabarber
oder
Käseteller mit Feigensenf

Drei Gänge mit Suppe	54,-
Drei Gänge mit Vorspeise	65,-
Vier Gänge	76,-

Weinempfehlung

2022 Grauburgunder

Martin Korrell, Nahe 0,2 9,50

2020 Luberon AOC Classique

Cellier de Marrenon, Rhône 0,2 9,50