

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Salate der Saison in Kräutervinaigrette	12,—
Frittierte Riesengarnelen auf Glasnudelsalat mit Algen und Wasabi	18,—
Gebundene Fischsuppe mit Lachs-Maultaschen	15,—
Spargelgratin mit Spinatnocken	26,—
Gebackener Schafkäse auf geschmortem Gemüse mit Paprikachutney	26,—
Stangenspargel mit Holsteiner Katenschinken	28,—
Holsteiner Entenkeule in Sauer mit Bratkartoffeln	29,—
Roastbeef von der Färse mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und Remoulade	31,—
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgratin und kleinem Salat	31,—
Hessensteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln	28,—
Färsen-Entrecôte an grünen Bohnen in Knoblauch- Zitronenbutter mit Bratkartoffeln	33,—
Crème brûlée	10,—
Geeiste Buttermilch mit Mangosorbet	12,—
Dessertteller „Hessenstein“	16,—