

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Salate der Saison in Kräutervinaigrette	10,—
Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Mangosalat	17,—
Gebackener Schafkäse auf roh mariniertem Fenchel	16,—
Gefüllter Kräutercrêpe mit gebratenem Gemüse und Ziegenkäse	19,—
Roastbeef von der Färsen mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und Remoulade	27,—
Caramelisierte Entenkeule auf Rotkohl mit Preiselbeeren	28,—
Wiener Schnitzel mit kleinem Salat und Kartoffelgratin	27,—
Färsen-Rumpsteak in Knoblauch-Limonenbutter mit Spitzkohl	29,—
Crème brûlée	9,—
Dessertteller „HESSENSTEIN“	14,—
Käseteller mit Feigensenf	16,—