

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Lauchkuchen	5,-
Salate der Saison in Kräutervinaigrette	9,-
Gebackener Schafskäse in Mandelhülle mit Birnen und Preiselbeeren	11,-
Gefüllte Crêpe-Roulade mit Räucherlachs	12,-
Hausgemachtes Sauerfleisch	14,-
Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln	19,-
Wiener Schnitzel mit Gurken und Kartoffelsalat	22,-
Iberico Schweinerücken auf Paprikakraut	24,-
Holsteiner Färsen-Rumpsteak in Pfefferrahm mit Bohnen und Kartoffelgratin	25,-
Karamellierte Entenkeule auf Rotkohl und Preiselbeeren	19,-
Käseauswahl mit Feigensenf	11,-
Crème brûlée	9,-
Dessertteller „Hessenstein“	11,-