

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Menü

Thunfischtatar
auf Avocado-creme mit Mango und Wasabi

*

Schaumsuppe
von Pastinaken und Krustentieren

*

Kalbsleber, Backe und Zunge in Thymianjus
mit Steckrübenpüree und Rahmwirsing

*

Mousse von Mohn und Mascarpone
an Caramell-Birne

Drei Gänge mit Suppe	58,-
Drei Gänge mit Vorspeise	68,-
Vier Gänge	78,-

Weinempfehlung

2024 Grauburgunder

Martin Korrell, Nahe 0,2 11,-

2021 Luberon AOC Classique

Cellier de Marrenon, Rhône 0,2 9,50