

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Salate der Saison in Kräutervinaigrette	13,—
Gebackenes Gemüse auf Schafkäsecreme	16,—
Marinierte Kalbszunge auf Linsensalat	16,—
Kartoffelsuppe mit Kochwurst	14,—
Gefüllte Crêperoulade mit gebratenem Gemüse und Mozzarella	26,—
Holsteiner Sauerfleisch und Roastbeef mit Remoulade und kleinem Salat	31,—
Caramelisierte Entenkeule auf Spitzkohl mit Preiselbeeren	33,—
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgratin und kleinem Salat	33,—
Kalbstafelspitz in Meerrettichschaum mit Rote Beetesalat und Kartoffelknödel	28,—
Rumpsteak von der Färse mit Dijonsensauce, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	36,—
Apfelpfannkuchen à la „Graf Bile“ mit hausgemachtem Vanilleeis	14,—
Crème brûlée	12,—
Dessertteller „Hessenstein“	16,—