

FORSTHAUS HESSENSTEIN

Salate der Saison in Kräutervinaigrette	13,-
Burrata an eingelegten Gemüsen	16,-
Wildconsommé mit Spinatnocken	14,-
Geschmolzener Schafkäse auf gebratenem Wirsing mit Gemüsechutneys und Süßkartoffel	26,-
Roastbeef von der Färse mit Remoulade, kleinem Salat und Bratkartoffeln	31,-
Caramelisierte Entenkeule auf Rotkohl mit Preiselbeeren	33,-
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgratin und kleinem Salat	33,-
Hessensteiner Grünkohlplatte mit Kassler, Kochwurst und Backe	28,-
Färse-Entrecôte in Knoblauchbutter mit Linsengemüse und Bratkartoffeln	36,-
Apfelpfannkuchen à la „Graf Bile“ mit hausgemachtem Vanilleeis	14,-
Crème brûlée	12,-