

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,—
Färsen-Entrecôte in Knoblauchbutter mit Linsengemüse und Bratkartoffeln	36,—
Apfelpfannkuchen à la „Graf Bile“ mit hausgemachtem Vanilleeis	14,—
Crème brûlée	12,—