

# FORSTHAUS HESSENSTEIN

Salate der Saison in Kräutervinaigrette	9,—
Lauchkuchen	7,—
Gebackener Schafskäse auf Spitzkohlsalat	13,—
Pfifferlingsconsommé	11,—
Hessensteiner Vorspeisenteller	14,—
Sahne-Matjestopf mit Bratkartoffeln	18,—
Spinatmaultaschen in Paprikaschaum	17,—
Rostbraten unter einer Zwiebel-Senfkruste	19,—
Hessensteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln	18,—
Holsteiner Roastbeef mit Remoulade und kleinem Salat	21,—
Lammrücken in Artischockenbutter auf Blattspinat und Basilikumgnocchi	28,—
Wiener Schnitzel mit Salat und Kartoffelgratin	23,—
Entrecôte von der Färse an Tomatenchutney mit Pfifferlingssalat und frittierten Kartoffeln	28,—
Crème brûlée	9,—
Dessertteller „Hessenstein“	13,—
Apfelpfannkuchen „à la Graf Bile“	9,—