

Festival der Grünen Soße

- | | |
|---|---------|
| 1 Butzbacher Haxensülze frisch aufgeschnitten
mit Speck-Bratkartoffeln und Grüner Soße ⁷
<i>Porkleg brawn with fried bacon potatoes and seven herb sauce</i> | € 10,90 |
| 2 Bauernbratwurst mit Petersilienkartoffeln
und Grüner Soße ⁷
<i>Fried Sausage with potatoes and cold herb sauce</i> | € 11,90 |
| 3 Gebratene Blutwurst mit Spiegelei,
Bratkartoffeln und Grüner Soße ⁷
<i>Blood Sausage with fried egg, fried potatoes and cold herb sauce</i> | € 10,90 |
| 4 Justus Nudeltaschen ⁷
mit Füllung von Ricotta und Sieben Kräutern, geschwenkt in
Bärlauchpesto und Kirschtomaten, am Raukenest
<i>Stuffed noodles with cheese and seven herbs</i> | €15,90 |
| 5 Gebackener Mozzarella im Zucchinimantel
auf gebratenem Chiligemüse mit Grüner Soße ⁷
<i>Fried zucchini coat buffalo mozzarella with chili vegetables and cold seven herb sauce</i> | €15,90 |
| 6 Risotto von der Grünen Soße
mit Paprikaschaum, Hessenrauke und knusprigem Grana ⁷
<i>Seven herbs Risotto with red pepper froth and Parmesan</i> | € 11,90 |
| 7 Frankfurter Carbonara
Linguine mit sieben Kräutern, Ei, Speckwürfeln und Käse ⁷ | € 11,90 |
| 8 Forelle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln
und Grüner Soße ⁷
<i>Trout fried in Butter with potatoes and cold herb sauce</i> | € 17,90 |

„Ebbes Schienes Vorneweg“ (starter)

- 9 Klare Kraftbrühe mit Flädle und Rindfleisch⁷ € 4,90
Consommè with pancake stripes and cooked beef
- 10 Sieben Kräuter Süppchen⁷ € 4,90
Seven Herbs Creme Soup
- 11 Feines Kartoffelsüppchen mit Rahm und gebackener Kartoffelwurst⁷ € 5,90
Potato soup with creme and fried potatoe sausage
- 12 Gebackener Handkäse im Speckmantel
mit Grüner Soße und Butterbrot⁷ € 6,90
Bacon wrapped Hüttenberger cheese with bread and butter
- 13 Reibedatschi mit selbstgemachtem Apfelkompott pro Stück € 2,10
Homemade fried potatoe-patty with apple-compote

„Knackig und frisch“ (salad choices)

- 14 Justus Beilagensalat in Joghurtdressing⁷ € 3,90
„Justus“ mixed salad
- 15 „Unser Klassiker“ Grüne Soße mit 4 halben Eiern
und Petersilienkartoffeln ⁷ € 9,90
„Green Sauce“ Cold herb sauce with boiled eggs and potatoes
- 16 Salatteller „Gleißberger Land“ mit Joghurtdressing
mit gebackene Kartoffeln, Kräuterdip und Spiegelei⁷ € 12,90
„Gleißberger Land“ salad with roast potatoes, dip and fried egg
- 17 Salatteller „Justus“ mit Vinaigrette
gebratenen Geflügelbruststreifen, Baguette und Dip⁷ € 14,90
„Justus“ salad plate with grilled turkey/chicken breast in vinaigrette

„Aus de kaale Kich“ (cold dishes)

18 Hüttenberger Handkäs mit Musik, Butter und bestes Landbrot € 6,90
Hüttenberger cheese with onions, bread and butter

19 Hüttenberger Handkässalat mit Kartoffelworscht, € 12,90
Zwiebelringen und Kümmel, das Ganze sauer angemacht
und mit Äpfel verfeinert, dazu frisches Landbrot und Butter ^{2,3,4,7}
Hüttenberger cheese salad with potato sausage, onion rings and caraway, bread and butter

20 Matjes "Hausfrauen Art" € 11,90
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauerrahm-Soße und Salzkartoffeln ⁷
pickled salted herring in a sauce of apple-onion-pickles-sourcream and potatoes

21 „Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung € 12,90
mit verschiedenen Hausmacherwurstsorten, Handkäs mit Musik,
Griebenschmalz und Gewürzgurke, dazu Senf und Bauernbrot ^{2,3,4,10}
assorted handmade sausage, cheese with onions served with bread, pickle and mustard

„Ebbes Schienes ohne Fleesch“

22 Allgäuer Spinatknödel⁷ €13,90
mit Gouda auf Pilzragout on top mit Rucola und
gehobeltem Parmesan
homemade spinach-dumpling, cheese on boletus-ragout with rucola and fresh planed parmesan

Erläuterung der Kennziffern:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel,
4=mit Geschmacksverstärkern, 6=mit Phosphat, 7=mit Milcheiweiß,
8=Koffeinhaltig, 9=Chininhaltig, 10=mit Süßungsmittel, 11=mit Taurin,
12=Säuerungsmittel

„Gebrutzelt aus de Pfann“ („pan fried“)

- 23 „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) € 10,90
mit Schmorzwiebeln und bestem Landbrot^{4,7}
meatloaf with onions and bread
- 24 „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) € 13,90
mit Schmorzwiebeln, gebackenen Kartoffeln und einer Schüssel Salat^{4,7}
meatloaf with roast potatoes and salad
- 25 Paniertes Schnitzel aus der Oberschale € 13,90
mit einer Schüssel Salat und Pommes frites⁷
Breaded Schnitzel, salad and french fries
- 26 mit Schmorzwiebeln */braised onions* € 14,90
- 27 Frankfurter Schnitzel aus der Oberschale € 16,90
mit Bratkartoffeln und Grie Soß`
Breaded Schnitzel with home fries and cold herb sauce
- 28 Elsässer Schnitzel mit feiner Käsesoße, € 16,90
Speck und roten Zwiebeln, Pommes frites,
dazu eine Schüssel Salat⁷
Breaded Schnitzel with french fries, salad, cheese cream sauce, bacon and onions
- 29 Schweinefilet in Waldpilzrahm € 16,90
mit Paprika-Bandnudeln am kleinen Salat⁷
Pork fillet in thyme-gravy with forest mushrooms and sweet chilli noodles
- 30 Gebratene Rinderleber € 14,90
mit Champignons auf Apfel-Kartoffelstampf oben auf Röstzwiebeln⁷
Grilled liver of beef with mushrooms, fried onions, and mashed potatoes with apple pieces
- 31 Gekochter Tafelspitz vom hessischen Weiderind € 15,90
mit dem Besten, was man aus sieben Kräutern machen kann:
„Grie Soß“, dazu Kartoffeln⁷
Sliced beef with Frankfurt seven herb sauce plus boiled potatoes
- 32 Filet von der Hähnchenbrust € 16,90
mit mediterranem Grillgemüse, Zitronenbutter und Kräuterlinguine
Grilled chicken breast with Lime butter, fried vegetables and herb noodles

Meine Absolute Empfehlung

- 33 Fränkisches Schäufole im Ofen gegrillt € 16,90
mit Bratensauce, Knödel und Krautsalat ↗
Piece of shoulder in beer-sauce, dumplings and coleslaw
- 34 Wiener Schnitzel vom Kalb € 22,90
mit Zitrone, Pommes frites, Preiselbeeren
und einer Schüssel Salat↗
Veal cutlet with french fries, cranberries and a bowl salad
- 35 Gegrilltes Roastbeef (300g) vom besten Landochsen € 24,90
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, gebackenen Kartoffeln
und einer Schüssel Salat↗
Grilled oxen with herb butter, onions, home fries and a bowl salad
- 36 Unser Ochsenskotelett (ca. 700g, 6 Wochen gereift) € 29,90
dazu gebackene Kartoffeln, Kräuterbutter, Schmorzwiebeln
und eine Schüssel Salat ↗
Grilled oxen (matured 6 weeks on a bone), roast potatoes, herb butter, onions and salad
- 37 Rinderfilet mit Soße „Cafè de Paris“, € 28,90
dazu Pommes frites und mediterranes Bratgemüse↗
Oxen fillet with sauce café de paris, french fries and fried vegetables

„Ebbes Seußes hinnedruff“

- 38 Heiße Liebe € 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ↗,10
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
- 39 Hausgemachter Kaiserschmarrn € 6,90
mit Mandeln und Rosinen↗
Sugared Pancake with apple sauce, berries and vanilla sauce
- 40 Gebackene Frischkäsetasche € 6,90
mit Amarenais, sieben Kräuterhonig und Zitronenespuma↗
Fried cream cheese turnover with Amarena ice cream, seven herb honey and limefoam