

Variationen vom Grünen Spargel

Gebackene Stangen vom Grünen Spargel,
gerollt mit Schinkenspeck auf Kartoffelrösti
am Salatbouquet und Kräuterfrischkäse
Bacon wrapped green asparagus with homemade potatoes, salad and herb cream cheese

als Vorspeise € 7,90

als Hauptgang € 11,90

Sieben Kräuter Risotto mit Grünem Spargel und
gebratener Tomatenpaprika am knusprigem Grana
Seven herbs risotto with green asparagus, fried sweet pepper and Parmesan

€ 11,90

Stangen vom Grünen Spargel mit Parmesan-Kräuter-Kruste,
Rosmarinkartoffeln und Grüner Soße
Green asparagus with parmesan crust and rosemary potatoes and cold herb sauce

€ 14,90

dazu ein paniertes Kalbsschnitzel
Breaded escalope of veal

€ 23,90

dazu ein Entrecôte
Entrecôte (steak)

€ 24,90

Gebratene Grüne Spargelstücke mit Riesengarnelen,
Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarinkartoffeln
Green asparagus bites with prawns, tomatoes, and rosemary potatoes

€ 19,90

Rinderfilet vom besten Landochsen mit Grünem Spargel
und Sauce Bèarnaise, dazu Rosmarinkartoffeln
Fillet of Beef with green asparagus, sauce bèarnaise and rosemary potatoes

€ 29,90

„Ebbes Schienes Vorneweg“ (starter)

Klare Kraftbrühe mit Flädle und Rindfleisch⁷ € 4,90
Consommè with pancake stripes and cooked beef

Cremsuppe vom Grünen Spargel mit Frischkäsenocke € 4,90
Green asparagus creamsoup with cream cheese

Feines Kartoffelsüppchen mit Rahm und gebackener Kartoffelwurst⁷ € 5,90
Potato soup with creme and fried potatoe sausage

Reibedatschi mit selbstgemachtem Apfelkompott pro Stück € 2,10
Homemade fried potatoe-patty with apple-compote

„Knackig und frisch“ (salad choices)

Justus Beilagensalat in Joghurtdressing⁷ € 3,90
„Justus“ mixed salad

„Unser Klassiker“ Grüne Soße mit 4 halben Eiern
und Petersilienkartoffeln ⁷ € 9,90
„Green Sauce“ Cold herb sauce with boiled eggs and potatoes

Salatteller „Gleiberger Land“ mit Joghurtdressing
mit gebackenen Kartoffeln, Kräuterdip und Spiegelei⁷ € 12,90
„Gleiberger Land“ salad with roast potatoes, dip and fried egg

Salatteller „Justus“ mit Vinaigrette € 14,90
gebratenen Geflügelbruststreifen, Baguette und Dip⁷
„Justus“ salad plate with grilled turkey/chicken breast in vinaigrette

„Aus de kaale Kich“ (cold dishes)

- Hüttenberger Handkäs mit Musik, Butter und bestes Landbrot € 6,90
Hüttenberger cheese with onions, bread and butter
- Hüttenberger Handkässalat mit Kartoffelworscht, Zwiebelringen und Kümmel, das Ganze sauer angemacht und mit Äpfel verfeinert, dazu frisches Landbrot und Butter € 12,90
Hüttenberger cheese salad with potato sausage, onion rings and caraway, bread and butter
- Butzbacher Haxensülze frisch aufgeschnitten € 10,90
mit Speck-Bratkartoffeln und Grüner Soße
Porkleg brawn with fried bacon potatoes and seven herb sauce
- Matjes "Hausfrauen Art" € 11,90
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauerrahm-Soße und Salzkartoffeln
pickled salted herring in a sauce of apple-onion-pickles-sourcream and potatoes
- „Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung € 12,90
mit verschiedenen Hausmacherwurstsorten, Handkäs mit Musik, Griebenschmalz und Gewürzgurke, dazu Senf und Bauernbrot
assorted handmade sausage, cheese with onions served with bread, pickle and mustard

„Ebbes Schienes ohne Fleesch“

- Gebackener Mozzarella im Zucchini mantel €15,90
auf gebratenem Chiligemüse mit Grüner Soße
Fried zucchini coat buffalo mozzarella with chili vegetables and cold seven herb sauce
- Allgäuer Spinatknödel €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

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

Bauernbratwurst mit Petersilienkartoffeln und Grüner Soße ⁷ <i>Fried Sausage with potatoes und cold herb sauce</i>	€ 11,90
„Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) mit Schmorzwiebeln und bestem Landbrot ^{4,7} <i>meatloaf with onions and bread</i>	€ 10,90
„Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) mit Schmorzwiebeln, gebackenen Kartoffeln und einer Schüssel Salat ^{4,7} <i>meatloaf with roast potatoes and salad</i>	€ 13,90
Paniertes Schnitzel aus der Oberschale mit einer Schüssel Salat und Pommes frites ⁷ <i>Breaded Schnitzel, salad and french fries</i>	€ 13,90
mit Schmorzwiebeln <i>/braised onions</i>	€ 14,90
Frankfurter Schnitzel aus der Oberschale mit Bratkartoffeln und Griè Soße ⁷ <i>Breaded Schnitzel with home fries and cold herb sauce</i>	€ 16,90
Elsässer Schnitzel mit feiner Käsesoße, Speck und roten Zwiebeln, Pommes frites, dazu eine Schüssel Salat ⁷ <i>Breaded Schnitzel with french fries, salad, cheese cream sauce, bacon und onions</i>	€ 16,90
Schweinefilet in Waldpilzrahm mit Paprika-Bandnudeln am kleinen Salat ⁷ <i>Pork fillet in thyme-gravy with forest mushrooms and sweet chilli noodles</i>	€ 16,90
Gebratene Rinderleber mit Champignons auf Apfel-Kartoffelstampf oben auf Röstzwiebeln ⁷ <i>Grilled liver of beef with mushrooms, fried onions, and mashed potatoes with apple pieces</i>	€ 14,90

Gekochter Tafelspitz vom hessischen Weiderind € 15,90
mit dem Besten, was man aus sieben Kräutern machen kann:
„Grie Soß“, dazu Kartoffeln ↗
Sliced beef with Frankfurt seven herb sauce plus boiled potatoes

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

Fränkisches Schäufole im Ofen gegrillt € 16,90
mit Bratensauce, Knödel und Krautsalat ↗
Piece of shoulder in beer-sauce, dumplings and coleslaw

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

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

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

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“

Heiße Liebe	€ 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{7,10} <i>Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	€ 6,90
mit Mandeln und Rosinen ⁷ <i>Sugared Pancake with apple sauce, berries and vanilla sauce</i>	
Gebackene Frischkäsetasche	€ 6,90
mit Amarenaeis, Sieben-Kräuterhonig und Zitronespuma ⁷ <i>Fried cream cheese turnover with Amarena ice cream, seven herb honey and limefoam</i>	

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