

# Justus Spargel-Karte 2018

1 Gebackene Stangen vom Grünen Spargel,  
gerollt mit Schinkenspeck auf Kartoffelrösti  
am Salatbouquet und 7 Kräuterfrischkäse  
Bacon wrapped green asparagus with homemade potatoes, salad and herb cream cheese

als Vorspeise € 7,90  
als Hauptgang € 11,90

2 Lauwarmer Spargelsalat am Rote Beete Carpaccio  
mit gebratenen Fetaecken, dazu Baguette und Dip  
Warm asparagus salad with beetroot carpaccio and pan fried feta cheese

als Vorspeise € 9,90  
als Hauptgang € 15,90

3 In Butter gebratene Spargelstücke  
mit Rosmarinkartoffeln und Grieß Soß  
Fried asparagus pieces in butter with rosemary potatoes served with cold seven herb sauce

€ 12,90

4 Gebratene Spargelstücke mit Riesengarnelen,  
Kirschtomaten, Bärlauch und Rosmarinkartoffeln  
Asparagus bites with prawns, tomatoes, garlic, sarrel and rosemary potatoes

€ 18,90

5 Hausgemachte Spinatknödel mit Spargelragout  
mit Bärlauch, Hessenrauke und Grana  
homemade spinach-dumpling served on asparagus ragout with Parmesan and wild garlic

€ 14,90

## „Spargel Klassiker“ (Asparagus classics)

zu allen Spargelgerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln  
hausgemachte Sauce Hollandaise und auf Wunsch geklärte Butter  
with hollandaise sauce and optional clarified butter

6 Portion frischer deutscher Spargel  
German Asparagus with rosemary potatoes

€ 13,90

7 mit Landschinken aus unserer hauseigenen Metzgerei  
mixed ham

€ 14,90

8 mit Fuhr's bester Bauernbratwurst  
with homemade sausage (delicious)

€ 15,90

9 mit paniertem Schnitzel aus der Oberschale  
with breaded Schnitzel

€ 18,90

10 mit gegrilltem Roastbeef von bestem Landochsen  
with grilled oxen

€ 22,90

11 mit paniertem Kalbsschnitzel  
with breaded veal-Schnitzel

€ 24,90

## „Ebbes Schienes“ (starter)

- 12 Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle und Rindfleisch  
*consommè with pancake stripes and Beef* € 4,90
- 13 Bärlauchsüppchen ↗  
*Wild garlic cream soup* € 4,90
- 14 Spargelcremesuppe „Klassisch“ ↗  
*Asparagus cream soup* € 4,90
- 15 Reibedatschi mit selbstgemachtem Apfelkompott pro Stück  
*Homemade fried potatoe-patty with apple-compote* € 2,10

## Justus Veggie

- 16 Sieben Kräuter Risotto mit Spargelstücken und  
gebratener Tomatenpaprika am knusprigen Grana  
*Seven herbs risotto with mixed asparagus bites, fried sweet pepper and Parmesan* € 11,90
- 17 Bandnudeln mit jungem Spinat und Bärlauch  
abgerundet mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Fetakäse ↗  
*Noodles with young spinach, cocktail tomatoes, pine nuts and feta cheese* € 12,90
- 18 Gebackener Mozzarella im Zucchini mantel  
auf gebratenem Chiligemüse mit Grüner Soße ↗  
*Fried zucchini coat buffalo mozzarella with chili vegetables and cold seven herb sauce* € 15,90

## Von der Grie' Soß (seven herb sauce)

- 19 „Unser Klassiker“ Grüne Soße mit 4 halben Eiern  
und Petersilienkartoffeln ↗  
*„Green Sauce“ Cold herb sauce with boiled eggs and potatoes* € 9,90
- 20 Butzbacher Haxensülze frisch aufgeschnitten  
mit Speck-Bratkartoffeln und Grüner Soße ↗  
*Porkleg brawn with fried bacon potatoes and seven herb sauce* € 10,90

## „Knackig und frisch“ (salad choices)

- 21 Justus Beilagensalat in Joghurtdressing<sup>7</sup> € 3,90  
Small mixed salad
- 22 Salatteller „Vielfalt“ großer Salat mit Joghurtdressing € 9,60  
und 4 halben gekochten Eiern, Baguette und Dip<sup>7</sup>  
Salad diversity, large salad with 4 a half cooked eggs
- 23 Salatteller „Justus“ mit Vinaigrette € 14,90  
gebratenen Geflügelbruststreifen, Baguette und Dip<sup>7</sup>  
„Justus“ salad plate with grilled turkey/chicken breast in vinaigrette
- 24 Salatteller „Vogelsberg“ in Joghurtdressing € 14,90  
mit Bratkartoffeln und Spiegelei<sup>7</sup>  
„Vogelsberg“ salad with roast potatoes and fried eggs
- 25 Salatteller „Justus“ mit Vinaigrette € 18,90  
und geschwenkten Riesengarnelen, Baguette und Dip<sup>7</sup>  
„Justus“ salad plate with grilled shrimp in vinaigrette

## „Aus de kaale Kich“ (cold dishes)

- 26 Hüttenberger Handkäs mit Musik, Butter und bestes Landbrot € 6,90  
Hüttenberger cheese with onions, bread and butter
- 27 Hüttenberger Handkässalat mit Kartoffelworscht, € 12,90  
Zwiebelringen und Kümmel, das Ganze sauer angemacht  
und mit Äpfel verfeinert, dazu frisches Landbrot und Butter <sup>2347</sup>  
Hüttenberger cheese salad with potato sausage, onion rings and caraway, bread and butter
- 28 Matjes „Hausfrauen Art“ € 11,90  
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauerrahm-Soße und Bratkartoffeln <sup>7</sup>  
pickled salted herring in a sauce of apple-onion-pickles-sourcream and roast potatoes
- 29 „Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung € 12,90  
mit verschiedenen Hausmacherwurstsorten, Handkäs mit Musik,  
Griebenschmalz und Gewürzgurke, dazu Senf und Bauernbrot <sup>23410</sup>  
assorted handmade sausage, cheese with onions served with bread, pickle and mustard

## „Gebrutzelt aus de Pann“ („pan fried“)

30 „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) € 10,90  
mit Schmorzwiebeln und bestem Landbrot<sup>4,7</sup>  
meatloaf with onions and bread

31 „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) € 13,90  
mit Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und einer Schüssel Salat <sup>4,7</sup>  
meatloaf with roast potatoes and salad

32 Paniertes Schnitzel aus der Oberschale € 13,90  
mit einer Schüssel Salat und Pommes frites<sup>7</sup>  
Breaded Schnitzel, salad and french fries

33 mit Schmorzwiebeln /braised onions € 14,90

34 Frankfurter Schnitzel aus der Oberschale € 16,90  
mit Bratkartoffeln und Grie Soß`  
*Breaded Schnitzel with home fries and cold herb sauce*

35 Justus Cordon Bleu aus der Oberschale € 16,90  
klassisch mit Hinterschinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites  
und eine Schüssel Salat <sup>4,7</sup>  
filled breaded schnitzel with cheese and ham, served with french fries and salad

## Aus de warme Kich (main dishes)

36 Gekochter Tafelspitz vom hessischen Weiderind € 15,90  
mit dem Besten, was man aus sieben Kräutern machen kann:  
„Grie Soß“, dazu Kartoffeln und Wurzelgemüse<sup>7</sup>  
Sliced beef with Frankfurt seven herb sauce plus boiled potatoes

37 Berner Rahmgeschnetzeltes aus der Schweinelende € 16,90  
mit frischen Champignons, Bauernrösti und einer Schüssel Salat <sup>7</sup>  
Sliced pork with fresh mushrooms, hash browned potatoes and salad

38 Filet von der Hähnchenbrust € 16,90  
mit mediterranem Grillgemüse, Zitronenbutter und Kräuterlinguine  
*Grilled chicken breast with Lime butter, fried vegetables and herb noodles*

## “Grille uff hessisch” (grilled)

39 Schweinelende “Texas” mit Grillgemüse,  
Justus Rösti Pommes und Knoblauchtunke ↗  
Loin of pork with grilled vegetables, homemade fries and garlic cream

€ 16,90

40 Gegrilltes Roastbeef (300g) vom besten Landochsen  
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln  
und einer Schüssel Salat ↗  
Grilled oxen with herb butter, onions, home fries and a bowl salad

€ 24,90

41 Rinderfilet vom besten Landochsen mit grünem Speck-Spargel  
und Sauce Bèarnaise, dazu Rosmarinkartoffeln  
Filet of beef with green bacon asparagus, sauce bèarnaise and rosemary potatoes

€ 29,90

## Meine Absolute Empfehlung

42 Justus Wiener aus der Kalbsoberschale  
mit Zitrone, Kapern und Sardelle, dazu Pommes frites und eine  
Schüssel Salat ↗  
Breaded calfs Schnitzel, salad and french fries

€ 22,90

43 Unser Ochsenskotelett (ca. 700g, 6 Wochen gereift)  
dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Schmorzwiebeln  
und eine Schüssel Salat ↗

€ 29,90

Grilled oxen (matured 6 weeks on a bone), roast potatoes, herb butter, onions and salad

# „Ebbes Seußes hinnedruff“ (dessert)

44 Heiße Liebe	€ 4,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>7,10</sup> Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream	
45 Frittiertes Eis auf Hessenzabaione	€ 5,90
mit frischen Beeren <sup>7</sup> fried icecream with gratin wine-foam-sauce und berries	
46 Hessenröllchen gefüllt mit Limettencreme	€ 5,90
auf Rhabarberkompott, und Vanilleeis <sup>7</sup> Hessian rolls filled with lime-cream on pieplant-compote with vanilla-icecream	
47 "Apfelwoi-Tiramisu mit hausgemachtem Mandel-Eis <sup>7</sup>	€ 5,90
Apple-wine-tiramisu with homemade almond-icecream	
48 Hausgemachter Kaiserschmarrn	€ 6,90
mit Mandeln und Rosinen <sup>7</sup> Homemade Kaiserschmarrn (a special kind of pancake) with apple sauce, berries and vanilla sauce	
49 Gebackene Frischkäsetasche	€ 6,90
mit Amarenais, Sieben-Kräuterhonig und Zitronenespuma <sup>7</sup> Fried cream cheese turnover with Amarena ice cream, seven herb honey and limefoam	

Wir kochen in unsere Küche nach hauseigenen Rezepten. Bitte informieren Sie uns über mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten. Damit wir Sie entsprechend beraten können.

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