

„Ebbes Schienes vorne weg“ (starter)

- 1 Klare Kraftbrühe € 4,90
mit Wurzelgemüse und Rindfleisch
Consommè with Vegetable and cooked beef
- 2 Kürbis Kokos Suppe € 4,90
mit rotem Chili
Pumpkin cocos soup with red chili
- 3 Kesselsuppe „Woschtsupp“ € 4,90
mit geriebener, roher Kartoffel und Blutwurst
Butcher clear sausage soup with raw potatoes and blood sausage
- 4 Kleiner Feldsalat 7 € 4,90
mit feinen Speckwürfeln und Brotkrusti
Bowl crisp lamb's lettuce with bacon and fried bread
- 5 Reibedatschi je Stück € 2,10
mit selbstgemachtem Apfelkompott
Homemade fried potatoe-patty with apple-compote

„Ebbes Schienes ohne Fleesch“ (vegetarian)

- 6 Kürbisschnitzel im Kokosmantel 7 € 12,90
serviert auf Tomaten-Ratatouille mit feiner Chilinote und Brotkrusti
Fried Pumpkin split with spicy ratatouille and fried baguette
- 7 Mediterrane Gemüsepfanne € 13,90
mit gebackenen Kartoffeln und einem Spiegelei
Fried mediterranean vegetables and potatoes with one fried egg
- 8 Vegetarische Wirsingroulade 7 € 14,90
gefüllt mit Kartoffeln und Wurzelgemüse auf Selleriepüree,
Senfsoße und Kernölpesto
*Vegetarian savoy cabbage leaves, stuffed with vegetables and potatoes, on celery puree
and mustard sauce, garnished with pesto*

„Frisch aus de kaale Kich“ (cold dishes)

- 9 Justus Beilagensalat in Joghurtdressing *7 € 3,90
„Justus“ mixed salad
- 10 Feldsalat mit Apfelstroh in Vinaigrette *7 € 13,90
mit gebratenem Feta und Mango-Chutney Baguette und Dip
Lamb's lettuce with slices of apple, grilled goat cheese, mango-chutney and baguette
- 11 Große Schüssel Feldsalat in Rahmdressing *7 € 12,90
mit ausgelassenen Speckwürfeln und Brotkrusti
Big Bowl crisp lamb's lettuce with bacon and fried bread
- 12 Salatteller „Geflügel“ in Vinaigrette *7 € 14,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Baguette und Dip
„Justus“ salad plate with grilled chicken breast in vinaigrette
- 13 Matjes „Hausfrauen Art“ *7 € 11,90
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauerrahm-Soße und Bratkartoffeln
pickled salted herring in a sauce of apple-onion-pickles-sourcream and fried potatoes
- 14 „Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung *2,3,4,10 € 12,90
beste Hausmacherwurst, Käse, Schmalz und Gewürzgurke, Bauernbrot
assorted handmade sausage, served with bread, pickle and mustard

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

- 15 „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) *4 € 10,90
mit Schmorzwiebeln und bestem Landbrot
meatloaf with onions and bread
- 16 „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) *4,7 € 13,90
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und einer Schüssel Salat
meatloaf with roast potatoes and salad

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

- 17 Paniertes Schnitzel aus der Oberschale *7 € 13,90
mit einer Schüssel Salat und Pommes frites
Breaded Schnitzel, salad and french fries
- 18 mit Schmorzwiebeln /braised onions € 14,90
19 mit Champignonrahmsauce*7 /with mushroom cream sauce € 16,90
- 20 Elsässer Schnitzel mit feiner Käsesoße, *7 € 17,90
Speckwürfeln und roten Zwiebeln, Pommes frites,
dazu eine Schüssel Salat
Breaded Schnitzel with french fries, salad, cheese cream sauce, bacon and onions and a bowl salad
- 21 Jägertopf vom Schweinefilet *7 € 16,90
in Thymianrahmsauce mit frischen Champignons, Serviettenknödelscheiben
und einer Schüssel Salat
Pork fillet in thyme-gravy with mushrooms, bread dumpling and a bowl salad
- 22 Vogelsberger Hochzeitsessen *7 € 15,90
Gekochter Tafelspitz vom hessischen Weiderind mit Meerrettichsoße und
Salzkartoffel
Boiled sirloin cap with horseradish sauce and boiled potatoes
- 23 Gebratene Blut- und Bratwurst *7 € 13,90
auf Apfelscheiben mit Sauerkraut und gebackenen Kartoffeln
Roasted blood- and fried sausage with apple slices, pickled cabbage and fried potatoes
- 24 Gebratene Rinderleber *7 € 14,90
mit Champignons auf Apfel-Kartoffelstampf oben auf Schmorzwiebeln
Grilled liver of beef with mushrooms, fried onions, and mashed potatoes with apple pieces
- 25 Filet von der Hähnchenbrust € 16,90
mit Grillgemüse, Kerbel-Zitronenbutter und gebackenen Kartoffeln
Grilled chicken breast with lime butter fried vegetables and fried potatoes

„Meine absolute Empfehlung“ (special)

26 Justus Wiener aus der Kalbsoberschale ¹⁷ € 22,90
mit Pommes frites und eine Schüssel Salat
Breaded calfs Schnitzel, salad and french fries

27 Gegrilltes Roastbeef (300g) vom besten Landochsen € 24,90
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, gebackenen Kartoffeln
und mediterranen Bratgemüsen
Grilled oxen with herb butter, onions, home fries and fried vegetables

28 Rinderfilet mit Soße „Cafè de Paris“, € 28,90
dazu gebackene Kartoffeln und mediterranen Bratgemüsen
Oxen fillet with sauce café de paris, french fries and fried vegetables

29 Unser Ochsenkotelett (ca. 700g, 6 Wochen gereift) € 29,90
dazu gebackene Kartoffeln, Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und
mediterranen Bratgemüsen
Grilled oxen (matured 6 weeks on a bone), roast potatoes, herb butter, onions and fried vegetables

„Ebbes Seußes hinnedruff“ (Dessert)

- 30 „Espresso on Ice“ ^{*7,8} € 4,90
Vanilleeis im Glas mit Sahne und Soße von Eierlikör und Espresso
Vanilla ice cream with Espresso sauce and whipped cream
- 31 „Schokolade on Ice“ ^{*7} € 4,90
Vanilleeis im Glas mit Sahne und Schokoladensoße
Vanilla ice cream with Espresso sauce and whipped cream
- 32 Heiße Liebe ^{*7,10} € 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
- 33 Hessische Schöpfquetschen ^{*7} € 6,50
mit hausgemachtem Mandeleis und Sahne
Hessian plums cooked in red-wine and winter spices with homemade almond-icecream
- 34 Justus Winterbeignet ^{*7} € 6,90
Hausgemachter Krapfen mit Zimt, Apfelkompott,
Vanilleeis und Sahne
Donut with cinnamon, vanilla ice cream, applesauce and whipped cream
- 35 Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{*7} € 6,90
mit Mandeln und Rosinen
Sugared Pancake with apple sauce, berries and vanilla sauce

Wir kochen in unserer 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