

Variationen vom Grünen Spargel

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

Justus Vorspeisen Raclette 7 €
7,80

Geschmolzener Schweizer Bergkäse im gebackenen Kartoffelring mit
Baconstreifen und Grüner Soße
*Justus Appetizers Raclette melted Swiss mountain cheese in baked potato ring
with bacon and 7 herb sauce*

Gebackene Stangen vom Grünen Spargel, 7 als Vorspeise € 7,90
gerollt mit Schinkenspeck auf Kartoffelrösti als Hauptgang € 11,90
am Salatbouquet und Kräuterfrischkäse
Bacon wrapped green asparagus with homemade potatoes, salad and herb cream cheese

Sieben Kräuter Risotto mit Grünem Spargel € 11,90
und Paprikaschaum am knusprigem Grana 7
Seven herbs risotto with green asparagus, sweet pepper and Parmesan

Frankfurter Spargel Quiche 7 € 16,90
mit Wildkräutersalat und Grüner Soße
Asparagus Quiche with wild salad and seven herb sauce

Stangen vom Grünen Spargel mit Parmesan-Kräuter-Kruste, € 14,90
Rosmarinkartoffeln und Grüner Soße 7
Green asparagus with parmesan crust and rosemary potatoes and cold herb sauce

dazu ein paniertes Kalbsschnitzel € 23,90
Breaded escalope of veal

dazu Schweinelende im Speckmantel € 19,90
Porky bacon coat

Gebratene Grüne Spargelstücke mit Riesengarnelen, € 19,90
Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarinkartoffeln

Green asparagus bites with prawns, tomatoes, and rosemary potatoes

„Ebbes Schienes Vorneweg“ (starter)

Klare Kraftbrühe mit Rindfleisch und Gemüse⁷ € 4,90
Consommé with cooked beef and vegetables

Kesselsuppe „Woschtsupp“ € 4,90
mit geriebener, roher Kartoffel und Blutwurst
Butcher clear sausage soup with raw potatoes and blood 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

Salatteller Vogelsberg mit Joghurtdressing € 12,90
mit Bratkartoffeln, Kräuterdip und Spiegelei⁷
„Vogelsberger Land“ salad with roast potatoes, dip and fried egg

Salatteller „Geflügel“ in Vinaigrette⁷ € 14,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Baguette und Dip
„Justus“ salad plate with grilled chicken breast in vinaigrette

Hüttenberger Handkäs

Serviert mit bestem Landbrot und Butter

Handkäs mit Musik (klassisch) € 7,50

Feurig mit Chili € 7,50

Mediterran mit Pesto, Rauke und Balsamico € 7,50

Alle Drei Varianten zum Probieren € 9,90

„Aus de kaale Kich“ (cold dishes)

- Lindener Haxensülze ⁷ € 10,90
Mit Bratkartoffeln und Grüner Soße
Cold pork brawn with homemade potatoes and seven herb sauce
- „Unser Klassiker“ Grüne Soße mit 4 halben Eiern
und Petersilienkartoffeln ⁷ € 9,90
„Green Sauce“ Cold herb sauce with boiled eggs and potatoes
- Matjes „Hausfrauen Art“ € 11,90
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauerrahm-Soße und Bratkartoffeln ⁷
pickled salted herring in a sauce of apple-onion-pickles-sourcream and fried potatoes
- „Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung € 12,90
mit verschiedenen Hausmacherwurstsorten, Handkäs mit Musik,
Griebenschmalz und Gewürzgurke, dazu Senf und Bauernbrot ^{23.10}
assorted handmade sausage, cheese with onions served with bread, pickle and mustard

„Ebbes Schienes ohne Fleesch“

- Kürbisschnitzel im Kokosmantel⁷ € 12,90
serviert auf Tomaten-Ratatouille und Brotkrusti
Fried Pumpking split with spicy ratatouille and fried baguette
- Mediterrane Gemüsepfanne € 13,90
mit gebackenen Kartoffeln und einem Spiegelei
Fried mediterranean vegetables and potatoes with one fried egg

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

- „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) € 10,90
mit Schmorzwiebeln und bestem Landbrot^{4,7}
meatloaf with onions and bread
- „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) € 13,90
mit Schmorzwiebeln, gebackenen Kartoffeln und einer Schüssel Salat ^{4,7}
meatloaf with roast potatoes and salad

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

Bauernbratwurst (2stück) 7 mit Petersilienkartoffeln und Grüner Soße <i>Fried Sausage with potatoes und cold herb sauce</i>	€ 11,90
Paniertes Schnitzel aus der Oberschale 7 mit einer Schüssel Salat und Pommes frites <i>Breaded Schnitzel, salad and french fries</i>	€ 13,90
mit Schmorzwiebeln <i>/braised onions</i> mit Champignonrahmsauce*7 <i>/with mushroom cream sauce</i>	€ 14,90 € 16,90
Frankfurter Schnitzel aus der Oberschale mit Bratkartoffeln und Grie Soß` <i>Breaded Schnitzel with home fries and cold herb sauce</i>	€ 16,90
Jägertopf vom Schweinefilet 7 in Thymianrahmsauce mit frischen Champignons, Serviettenknödelscheiben und einer Schüssel Salat <i>Pork fillet in thyme-gravy with mushrooms, bread dumpling and a bowl salad</i>	€ 16,90
Gekochter Tafelspitz vom hessischen Weiderind 7 mit dem Besten, was man aus sieben Kräutern machen kann: „Grie Soß“, dazu Kartoffeln <i>Sliced beef with Frankfurt seven herb sauce plus boiled potatoes</i>	€ 15,90
Gebratene Blut- und Bratwurst 7 auf Apfelscheiben mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Roasted blood- and fried sausage with apple slices, pickled cabbage and fried potatoes</i>	€ 13,90
Filet von der Hähnchenbrust mit Grillgemüse, Kerbel-Zitronenbutter und gebackenen Kartoffeln <i>Grilled chicken breast with Lime butter fried vegetables and fried potatoes</i>	€ 16,90

Meine absolute Empfehlung

Fränkisches Schäufole aus dem Ofen € 16,90
mit Bratensauce, Serviettenknödelscheiben und Sauerkraut
Piece of shoulder in beersauce, dumplings and sauerkraut

Justus Wiener aus der Kalbsoberschale*7 € 22,90
mit Pommes frites und eine Schüssel Salat
Breaded calfs Schnitzel, salad and french fries

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

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

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

„Ebbes Seußes hinnedruff“ (Dessert)

“Espresso on Ice” *7,8	€ 4,90
Vanilleeis im Glas mit Sahne und Soße von Eierlikör und Espresso <i>Vanilla ice cream with Espresso sauce and whipped cream</i>	
“Schokolade on Ice” *7	€ 4,90
Vanilleeis im Glas mit Sahne und Schokoladensoße <i>Vanilla ice cream with Espresso sauce and whipped cream</i>	
Heiße Liebe *7,10	€ 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarrn *7	€ 6,90
mit Mandeln und Rosinen <i>Sugared Pancake with apple sauce, berries and vanilla sauce</i>	

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

