

## „Ebbes Schienes vorne weg“ (starter)

Klare Kraftbrühe € 4,90  
mit Wurzelgemüse und Rindfleisch  
*Consommè with Vegetable and cooked beef*

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

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

## 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

## „Ebbes Schienes ohne Fleisch“ (vegetarian)

Kürbisschnitzel im Kokosmantel € 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*

## „Frisch aus de kaale Kich“ (cold dishes)

Justus Beilagensalat in Joghurtdressing *7 <i>„Justus“ mixed salad</i>	€ 3,90
Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse *7 auf Melonen-Chutney und gebacken Baguettescheiben <i>Lamb's lettuce with grilled goat cheese, melon-chutney and fried baguette</i>	€ 13,90
Salatteller „Geflügel“ in Vinaigrette *7 mit gebratener Hähnchenbrust, Baguette und Dip <i>„Justus“ salad plate with grilled chicken breast in vinaigrette</i>	€ 14,90
Matjes „Hausfrauen Art“ *7 mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauerrahm-Soße und Bratkartoffeln <i>pickled salted herring in a sauce of apple-onion-pickles-sourcream and fried potatoes</i>	€ 11,90
„Unser Klassiker“ Grüne Soße mit 4 halben Eiern und Petersilienkartoffeln *7 <i>„Green Sauce“ Cold herb sauce with boiled eggs and potatoes</i>	€ 9,90
„Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung *2,3,4,10 beste Hausmacherwurst, Käse, Schmalz und Gewürzgurke, Bauernbrot <i>assorted handmade sausage, served with bread, pickle and mustard</i>	€ 12,90

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

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

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

Paniertes Schnitzel aus der Oberschale \*7 € 13,90  
mit einer Schüssel Salat und Pommes frites  
*Breaded Schnitzel, salad and french fries*

mit Schmorzwiebeln /braised onions € 14,90  
mit Champignonrahmsauce\*7 /with mushroom cream sauce € 16,90

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

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*

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

Gebratene Blut- und Bratwurst \*7 € 13,90  
auf Apfelscheiben mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  
*Roasted blood- and fried sausage with apple slices, pickled cabbage and fried potatoes*

Gebratene Rinderleber \*7 € 14,90  
mit Champignons und Zwiebeln, Kartoffelstampf und Apfelscheiben  
*Grilled liver of beef with mushrooms, fried onions, and mashed potatoes with apple pieces*

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)

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 € 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 (ca. 700g, 6 Wochen 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