

Justus Spargelkarte 2019

Suppen (soup)

Bärlauchsüppchen mit Frischkäseklößchen*7 € 5,90
Wild garlic cream soup with small cheese dumplings

Spargelcremesuppe Lachs-Tomaten-Nocken*7 € 5,90
Asparagus cream soup with small salmon dumplings

„Spargel Klassiker“ (Asparagus classics)

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

Portion frischer deutscher Stangenspargel	250g	€ 13,90
German asparagus with rosemary potatoes		
	500g	€ 21,90

250g Stangenspargel

mit gemischter Schinkenplatte € 15,90
with mixed ham

mit Fuhr`s bester Bauernbratwurst € 16,90
with homemade sausage

mit paniertem Schnitzel aus der Oberschale € 18,90
with breaded Schnitzel

mit gegrilltem Roastbeef von bestem Landochsen € 24,90
with grilled oxen

mit gegrilltem Lachssteak € 18,90
with grilled wild-salmon-filet

mit paniertem Kalbsschnitzel € 24,90
with breaded veal-Schnitzel

„Schbaschel im Hessischen Hof“ (Asparagus)

Ofenfrisches Schäufile mit Stangenspargel, dazu Portweinjus und neuen Kartoffeln Asperagus with pork shoulder tip, potatoes und sauce	€ 18,90
Frankfurter Spargel Quiche⁷ mit Wildkräutersalat und Grüner Soße Asparagus Quiche with wild salat and seven herb sauce	€ 16,90
In Butter gebratene Spargelstücke mit Rosmarinkartoffeln und Grie` Soß Fried asparagus pieces in butter with rosemary potatoes served with cold seven herb sauce	€ 12,90
Lauwarmer Spargelsalat mit Jakobsmuscheln Rote Beete, dazu Baguette und Dip Warm asparagus salad with beetroot carpaccio and scallops	€ 22,90
Geschwenkte Tagliatelle in Bärlauchrahm mit bunten Spargelstücken, Kirschtomaten, Rucola und Grana Noodles with wild garlic, asparagus pieces, tomato and cheese	€ 14,90
Rinderfilet mit Bärlauchkruste auf frischem Spargel, mit Justus Rösti Pommes und Ahornjus Oxen fillet with wild garlic crust, asparagus, homemade fries and tart maple sauce	€ 29,90
Pikanter Lendenspieß auf Spargelgemüse, mit Justus Rösti Pommes und Sauce Hollandaise Loin of pork with asperagus, homemade fries and sauce hollandaise	€ 17,90

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

Ebbes Schienes“ (starter)

Klare Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch und Gemüse € 4,90
consommé with cooked beef and vegetables

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

Justus Beilagensalat in Joghurtdressing € 3,90
Small mixed salad

Hüttenberger Handkäs

Serviert mit bestem Landbrot und Butter

Handkäs mit Musik (klassisch) € 7,50

Feurig mit Chili € 7,50

Mediterran mit Pesto und Balsamico € 7,50

Alle drei Varianten zum Probieren € 9,90

Von der Grie' Soß (seven herb sauce)

**„Unser Klassiker“ Grüne Soße mit 4 halben Eiern
und Salzkartoffeln** € 9,90
Cold herb sauce with boiled eggs and potatoes

Lindener Haxensülze frisch aufgeschnitten € 10,90
mit Bratkartoffeln und Grüner Soße
Porkleg brawn with fried potatoes and seven herb sauce

„Knackig und frisch“ (salad choices)

- Salatteller „Vielfalt“ mit Joghurtdressing** € 9,60
4 halben gekochten Eiern, Baguette und Dip*7
Salad “diversity” large salad with 4 a half cooked eggs
- Salatteller „Geflügel“ mit Vinaigrette** € 14,90
gebratener Hähnchenbrust, Baguette und Dip*7
„Justus“ salad plate with grilled chicken breast in vinaigrette
- Salatteller „Vogelsberg“ in Joghurtdressing** € 12,90
mit Bratkartoffeln und Spiegelei*7
„Vogelsberg“ salad with roast potatoes and fried eggs
- Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse *7** € 13,90
auf Melonen-Chutney und gebacken Baguettescheiben
Lamb’s lettuce with grilled goat cheese, melon-chutney and fried baguette

Justus Veggie

- Bandnudeln mit jungem Spinat und Bärlauch** € 12,90
abgerundet mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Fetakäse *7
Noodles with young spinach, cocktail tomatoes, pine nuts and feta cheese
- Mediterrane Gemüsepfanne** € 13,90
mit Rosmarinkartoffeln und einem Spiegelei
Fried mediterranean vegetables and rosemary potatoes with one fried egg

„Aus de kaale Kich“ (cold dishes)

- 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 roast potatoes
- „Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung** € 12,90
mit verschiedenen Hausmacherwurstsorten, Handkäs mit Musik,
Griebenschmalz und Gewürzgurke, dazu Senf und Bauernbrot *2,3,4,10
assorted handmade sausage, cheese with onions served with bread, pickle and mustard

„Gebrutzelt aus de Pann“ (,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, Bratkartoffeln und einer Schüssel Salat ^{*4,7}
meatloaf with roast potatoes and salad

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

mit Schmorzwiebeln /braised onions € 14,90
mit Champignonrahmsoße^{*7} /with mushroom cream sauce € 16,90

Frankfurter Schnitzel aus der Oberschale € 16,90
mit Bratkartoffeln und Grie Soß` ^{*7}
Breaded Schnitzel with roast potatoes and cold herb sauce

Bauernbratwurst (2stück) ^{*7} € 11,90
mit Petersilienkartoffeln und Grüner Soße
Fried Sausage with potatoes und cold herb sauce

Aus de warme Kich (main dishes)

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

Berner Rahmgeschnetzeltes aus der Schweinelende € 16,90
mit frischen Champignons, Bauernrösti und einer Schüssel Salat ^{*7}
Sliced pork with fresh mushrooms, hash browned potatoes and salad

Filet von der Hähnchenbrust € 16,90
mit mediterranem Grillgemüse, Zitronen-Kerbel-Butter
und Rosmarinkartoffeln
Grilled chicken breast with Lime butter, fried vegetables and rosemary potatoes

“Grille uff hessisch” (grilled)

Schweinelende “Texas” mit Grillgemüse, € 16,90
Justus Rösti Pommes und Knoblauchtunke *7
Loin of pork with grilled vegetables, homemade fries and garlic cream

Gegrilltes Roastbeef (300g) vom besten Landochsen € 24,90
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Justus Rösti Pommes
und mediterranen Bratgemüsen, dazu ChimmiChurri
Grilled oxen with herb butter, onions, homemade fries and fried vegetables

Unser Ochsenkotelett (6 Wochen am Knochen gereift) € 29,90
mit Justus Rösti Pommes, Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und
mediterranes Bratgemüse, dazu ChimmiChurri
Grilled oxen (matured 6 weeks on a bone), homemade fries, 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
Vanilla ice cream with Espresso sauce, Advocaat and whipped cream

“Schokolade on Ice” *7 € 4,90
Vanilleeis im Glas mit Sahne und Schokoladensoße
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Heiße Liebe *7,10 € 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

Hausgemachter Kaiserschmarrn *7 € 6,90
mit Mandeln und Rosinen
Sugared Pancake with apple sauce, berries and vanilla sauce