



Grüne Soße

Wenn der Garten ruft, folgen wir seinem Duft.

Sieben Kräuter, ein Versprechen -
so schmeckt der Frühling im Hessischen Hof.



Das Ankommen, unsere alkoholfreien Aperitifs



aus unseren hausgemachten Limonaden je 8,50 €

Justus fruchtige Orange
Justus Orange / Martini alkoholfrei

Justus Dry Limette
Justus Limette / Gordon Gin alkoholfrei



Das Ankommen unsere Aperitifs

die Klassiker je 8,50 €

Justus Hugo
Lillet Wild Berry
Aperol Spritz
Maracuja Lillet

Start mit Fever Tree Tonic je 8,80 €

Giessen Gin
Sloebery Blue Gin
Organic Blue Gin
Blue Gin

Gibst du die erste Runde?

Justus Mispelchen je 4,40 €
Calvados, Mispelsaft & Frucht



Vorspeise



Hausgemachte Suppen

Bärlauchsuppe mit hausgemachten Croutons	9,40 €
Justus Gulaschsuppe	9,90 €
Markklößchensuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüsegewürfen	9,40 €

Hüttenberger Handkäs

serviert mit Justus Kruste & Butter



Handkäs Dreier der Klassiker, der Mediterrane, der Scharfe	15,90 €
Einmal der Scharfe	5,90 €
Einmal der Mediterrane	5,90 €
Einmal der Klassiker	5,90 €



Ahle Woscht 8 Monate gereift & in Scheiben serviert Ein Original aus Nordhessen mit Justus Kruste und Butter	9,40 €
--	--------

Vorspeise



Justus Reibedatschi Parade

ein Stück ... 4,30 € zwei Stück ... 8,60 € drei Stück 12,90 €

dazu Apfelkompott 4,90 €

dazu sieben Kräuterquark 4,90 €

dazu hausgemachte Grüne Soße 4,90 €

dazu Bio-Spiegelei & Speck 5,20 €



Hausgebeizter Lachs 12,90 €

mit einem hausgemachten Reibedatschi
Salatbouquet und Dip



Justus Blätterteigtasche 12,90 €

mit einer Kartoffel-Spinat-Fetafüllung
hausgemachte Grüne Soße, Bio-Ei & Radieschen



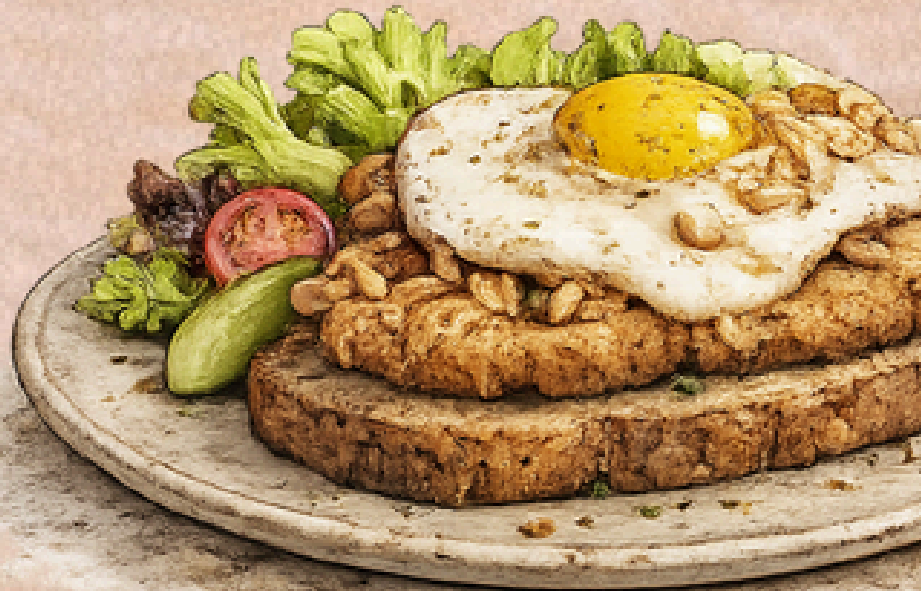
Kleine Gerichte



Justus Schnitzel - Krüstchen aus dem Schweinerücken

19,90 €

auf einer getoasteten Scheibe Justus Kruste,
einem Bio - Spiegelei als Topping mit
hausgemachten Schmorzwiebeln & Salatgarnitur



Bellschou Brot

19,90 €

mit Bratensoße, hausgemachten Schmorzwiebeln
und einer Scheibe Justus Kruste

Kleine Gerichte



Justus Mittelhessenbrett

18,90 €

ein gemischtes Vorspeisenbrett mit
wechselnder, regionaler Wurst- & Käseauswahl
dazu Butter & Justus Kruste



Flasche Pommes

8,90 €

frei nach Didi Hallervorden
mit Ketchup und Mayonnaise



Aus'm Gadde

Vegetarische Gerichte

Grüne Soße "klassisch"

19,90 €

hausgemachte Grüne Soße an Salzkartoffeln &
4 halbe Bio-Eier

Grüne Soße Risotto

22,90 €

mit Paprikaschaum & frittiertem Rucola



Justus

grenzenlose Heimatküche



Justus Curry

mit buntem Gemüse in feiner Currykokossoße,
dazu Langkorn- & Wildreis

23,90 €

mit gebratener Hähnchenbrust

27,90 €

mit gebratenem Lachs

29,90 €

mit Roastbeefstreifen

34,90 €



Schie 'Salad

Justus Vegetarisch Plus

Justus "Garten" Salat

bunter Gartensalat mit Bratkartoffeln,
mediterranem Gemüse & Agaven-Senf-Vinaigrette

21,90 €

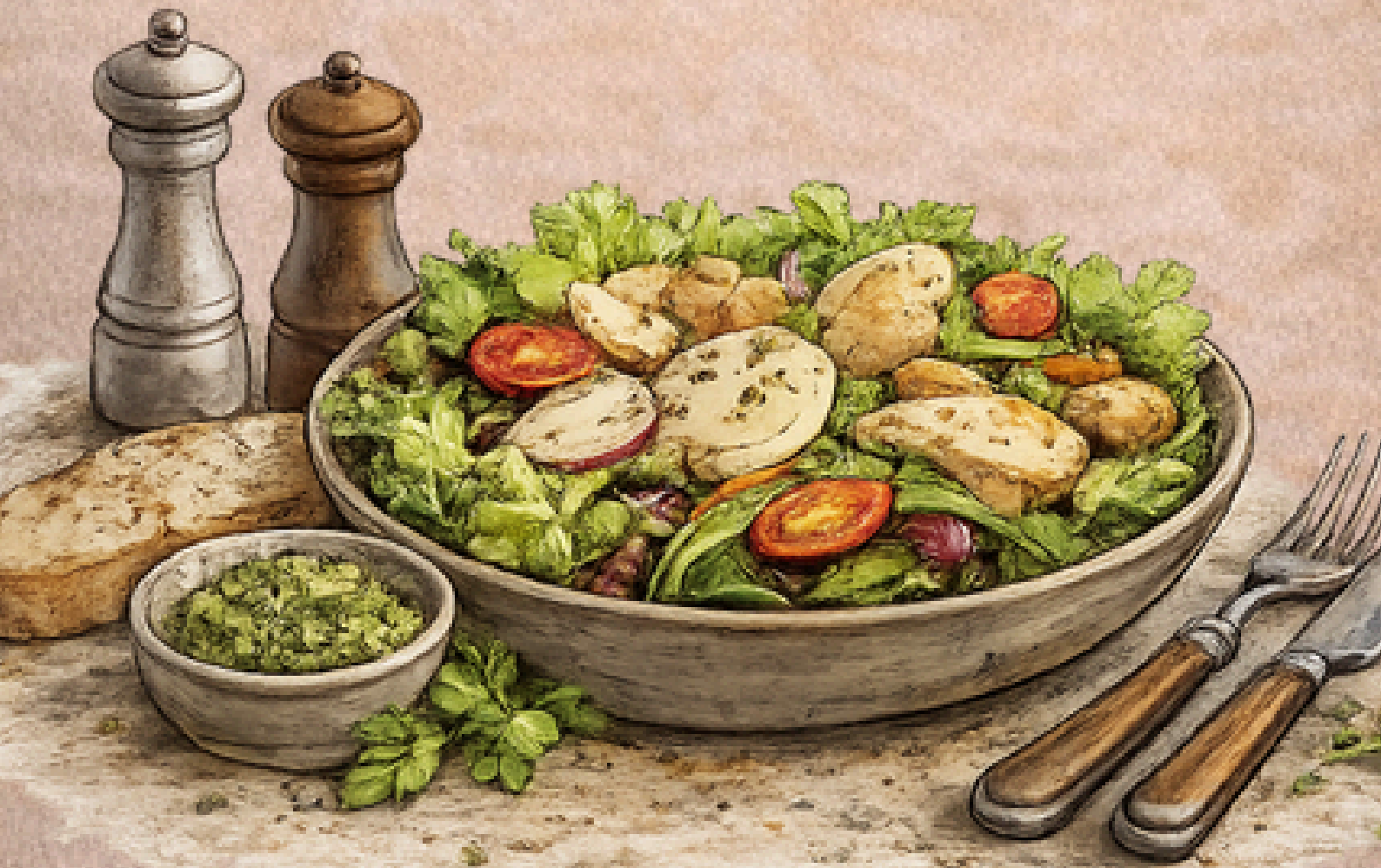
wahlweise on top mit 2 Bio-Spiegeleier

3,90 €

Bunter Salatteller "Vital"

gegrillte Hähnchenbrust an bunten Blattsalaten mit Rohkost,
Agaven-Senf-Vinaigrette & Justus Kruste mit Dip

23,90 €



Justus Frühling

Flammkuchen vegetarisch

mit hausgemachter Grüner Soße & rote Zwiebeln
an Blattsalat mit Agaven-Senf-Vinaigrette

21,90 €

Flammkuchen mit Speck

mit hausgemachter Grüner Soße, rote Zwiebeln & Speck
an Blattsalat mit Agaven-Senf-Vinaigrette

23,90 €



Justus Bellschou Küche

Traditionsgerichte



Gießener Bellschou

24,90 €

Hackbraten mit dunkler Bratensoße,
hausgemachten Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat



Cheddar Cheese Bacon Bellschou

26,90 €

Bellschou im Speckmantel gratiniert mit Cheddar,
dazu Pommes frites, Krautsalat und Knoblauchtunke

Justus Bratwurst

22,90 €

2 grobe Bratwürste mit Salzkartoffeln & hausgemachter Grüner Soße



Hessen Schnitzel

Hessen Schnitzel vom Duroc - Schwein
aus der Oberschale, serviert mit Pommes frites
und einer Schüssel Salat



Schnitzel Wiener Art 23,90 €
mit Zitronenspalte

Schnitzel Champignonrahm 26,90 €
mit frischen Champignons in Rahm

Schnitzel Schmorzwiebeln 25,90 €
mit hausgemachten Schmorzwiebeln



Frankfurter Schnitzel 29,90 €
mit hausgemachter Grüner Soße,
mediterranem Gemüse & Bratkartoffeln



Wiener Schnitzel vom Kalb 33,90 €
mit Pommes frites, Preiselbeeren & Salat



Justus BBQ

Spare Ribs vom Duroc - Schwein
serviert mit Pommes frites,
Krautsalat & Knoblauchdip

Justus Baby Ribs

ca. 300g

23,90 €

Justus Spare Ribs

ca. 350g

25,90 €

Justus Big Ribs

ca. 400g

27,90 €



Grenzenlose Justus Küche

Lachs mit Grüner Soße

29,90 €

gebratener Lachs an hausgemachter Grüner Soße
mit mediterranem Gemüse & Drillings-Kartoffeln

Roastbeef

37,90 €

Rumpsteak mit Drillings-Kartoffeln,
mediterranem Gemüse & hausgemachter Kräuterbutter



“Ebbes seußes hinne druff”

Dessert



Justus Affogato 5,90 €
Vanilleeis mit frisch aufgebühtem Espresso

Justus Affogato vegan 5,90 €
Veganes Vanilleeis mit frisch aufgebühtem Espresso

Der kleine Prinzenschmarrn 9,50 €
Kleine Portion Schmarrn
mit Rosinen, Mandeln & Vanilleeis



Kaiserschmarrn 12,90 €
mit Rosinen & Mandeln
dazu Apfelkompott, Vanillesoße & Preiselbeeren



“Ebbes seußes hinne druff”

Dessert



Justus Eisbecher

6,50 €

mit einer Kugel Schokoeis, Stracciatella & Erdbeereis

Nussbecher

7,50 €

eine Kugel Walnusseis mit gerösteten & gesalzenen Nüssen dazu Karamellsoße & Sahne



Allergenübersicht

Hinweis: Diese Übersicht dient der Information über die enthaltenen Hauptallergene gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkombinationen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bärlauchsuppe mit hausgemachten Croutons

Laktose/Gluten

Justus Gulaschsuppe

Gluten/Sellerie/Sulfite

Markklößchensuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfeln

Gluten/Ei/Laktose/Sellerie

Hüttenberger Handkäs alle Variationen Justus Kruste & Butter

Laktose/Sulfite/Gluten

Ahle Woscht mit Justus Kruste und Butter

Senf/Gluten/Laktose

Unsere Salate alle Variationen mit Baguette

Laktose/Gluten

Vital

Paprika

Hausgebeizter Lachs

Fisch

Reibedatschi

Gluten/Ei/Pökelsalz

Schnitzel

Gluten/Ei/Laktose

Frankfurter Schnitzel

+ siehe Grüne Soße

Bellschou

Gluten/Ei/Laktose/Senf/Pökelsalz

Justus Mittelhessenbrett

Laktose/Gluten/Ei

Grüne Soße Risotto

Laktose/Sellerie/alkoholhaltig

+ siehe Grüne Soße

Curry
mit gebratener Hähnchenbrust
mit Roastbeef
mit gebratenem Lachs

Sellerie/Kokosmilch
+ Sellerie/+Paprika
+Fisch

Champignonrahm

Laktose

Schmorzwiebeln

Paprika

Roastbeef /Justus Spare Ribs
mediterranes Gemüse

Sellerie/Laktose
Paprika/Sellerie

Grüne Soße

Laktose/Ei/Senf/Borretsch/Kerbel/Kresse
Petersilie/Pimpinelle/Sauerampfer/Schnittlauch

Desserts mit Eis /Schmarrn

Milch/Ei/Gluten/Nüsse

Unsere Kaffee Spezialitäten

aus der Kaffeerösterei Dinzler

Tasse Kaffee	3,70 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Doppelter Espresso	5,20 €
Espresso Coretto mit Grappa o. Amaretto	4,80 €
Cappuccino	4,20 €
Cappuccino mit Sahne	4,80 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,70 €
Heiße Schokolade	5,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,70 €



Unsere Tee Spezialitäten

aus der Teemanufaktur BIOTEAQUE

jede Tasse Tee 4,40 €



Schwarza Beni

Bio Schwarztee / Earl Grey

Herzigs Marei

Bio Grüntee-Kräutermischung mit Fruchtstücken /
Erdbeere-Thymian

Nette Nani

Bio Kräutertee / Pfefferminze

Vitali-C

Bio Kräuter-Früchtetee / Vitamin C

Fesche Fini

Bio Rooibos / Lemon-Vanille

Frische Resi

Bio Grüntee / Ingwer-Limone

Gfeida Maxi

Bio Kräutertee / Heimatmischung

Schnittige Sissi

Bio Kräutertee 7 süßer Ingwer

Scheene Leni

Bio Früchtetee / Waldfrucht-Himbeer Geschmack



Unsere hausgemachten Limonaden & Eistees

je Glas 0,4l

5,20 €

Fruchtige Limette

Sonnige Orange

Knallige Zitrone



je nach Saison gibt es noch andere Sorten, fragt einfach nach

Eistee

Zitrone & Bergamotte

Zitrusfrüchte, Bergamotte Blüten, Minze & schwarzer Tee

Wilde Waldfrucht

Waldbeeren, Zitrusfrüchte & Minze, ohne Koffein

Unsere alkoholfreien Getränke



Selters classic & Selters still	0,25l	3,40 €
natürliches Mineralwasser	0,75l	7,50 €
Justus Tafelwasser	0,4l	3,50 €
im Becherglas still / sprudel		
Fruchtsäfte von Heil & Vaihinger	0,3l	4,50 €
als Schorle	0,3l	4,00 €
Apfelsaft naturtrüb, Rhabarbersaft, Orangensaft, Johannisbeersaft		
Softdrinks	0,3l	3,90 €
Hassia Limo Zitrone & Orange Pepsi Cola, Pepsi Max		
Schweppes	0,2l	3,40 €
Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale		



Unsere Flaschenbiere & Apfelwein



Andechser Weißbier	0,5l	5,50 €
--------------------	------	--------

Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,50 €
-------------------------------	------	--------

Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,90 €
-----------------------	-------	--------

Licher alkoholfrei Natur Radler	0,33l	3,90 €
---------------------------------	-------	--------

Kelterei Heil Apfelwein

Apfelwein alkoholfrei

Der alte Hochstädter rosé

Im Geribbte	0,25l	3,50 €
-------------	-------	--------

	0,5l	5,50 €
--	------	--------

Im Bembel	1,0l	10,50 €
-----------	------	---------

	2,0l	20,00 €
--	------	---------

	3,0l	29,00 €
--	------	---------



Sieben auf einen Streich

alle Biere vom Fass

Jever Pilsener
Kloster Scheyern dunkel
Licher 1854
Allgäuer Büble Hell
Radeberger Pilsner
Königs Pilsener
Hacker Pschorr



0,3l 3,90 € / 0,5l 6,20 €



Unsere offenen Weine

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l



Weißweine

Grauburgunder

Adriane Moll, Pfalz, trocken

3,90 € / 7,20 € / 21,60 €

Chardonnay

Adriane Moll, Pfalz, trocken

4,20 € / 7,80 € / 23,40 €

Blanc de Noir

Adriane Moll, Pfalz, trocken

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Riesling trocken

Adriane Moll, Pfalz

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Riesling halbtrocken

Vinum aut mundis, halbtrocken

3,70 € / 6,90 €


Sweetheart

Adriane Moll, Pfalz, süß

3,70 € / 6,90 €

Weinschorle

4,80 €



Unsere offenen Weine

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l



Rose

Ahr Rose

Nelles, Ahr, trocken

4,20 € / 7,50 € / 22,500 €

Blanc de Noir

Nelles, Ahr, feinherb

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Rotwein

Venus St. Laurent

Adriane Moll, Pfalz, Holzfass gereift

3,60 € / 6,90 € / 20,70 €

Merlot

Adriane Moll, Pfalz, trocken

4,50 € / 8,40 € / 25,20 €

PurPur

Adriane Moll, Pfalz, im Barrique gereifter Cuvee

4,60 € / 8,90 € / 26,70 €

Regent

Vinum aut mundis, trocken

4,40 € / 8,20 € / 24,60 €

Haberschlachter

Schnauser, halbtrocken

3,80 € / 7,10 €



Vielen Dank
für Euren Besuch



Ausblick

in Kürze - Spargel

so wie es uns die Natur zeitlich vorgibt