Justus

...im Hessischen Hof

Speisekarte

Aus der Küche des Hessischen Hofs.
Aus Tradition gewachsen.

Unser
16.Käsefondue

Wer wir sind

Wir sind im Hessischen Hof zuhause.
Ein Ort, an dem Küche familiär ist
und Rezepte aus der Kindheit nicht vergessen werden.

Unsere Arbeit beginnt lange vor dem Teller.
Mit Handwerk, Zeit und Respekt vor dem Produkt.

Die Basis unserer Küche ist **die Jus**.
Wir kochen sie selbst -
aus den Knochen der Rinder vom Otterbacher Hof,
mit dem wir bewusst zusammenarbeiten.
Mit dem Anspruch, das ganze Tier zu verwerten
und Verantwortung zu übernehmen.

Auch mit unserem Freund und Bauern
Sebastian March verbindet uns Vertrauen.
Eier und Geflügel, deren Herkunft wir kennen
und schätzen.

So entsteht eine Wertschöpfungskette,
welche in der Region bleibt.
Kurze Wege, ehrliche Arbeit.
Menschen, die sich kennen.

Was bei uns auf den Tisch kommt,
das hat Herkunft.
Und genau das schmeckt man.
.

Inhaltsverzeichnis

Käsefondue
Unsere Wintertradition

Vorspeisen

Kleine Gerichte

Vegetarische Gerichte

Traditionsgerichte

Deftiges

Dessert

Vorspeise

Hausgemachte Suppen

Leberknödelsuppe	**9,40 €**
Justus Gulaschsuppe	**9,90 €**
Kartoffelsuppe	**9,40 €**

Hüttenberger Handkäs

serviert mit Justus Kruste & Butter

Handkäs Dreier **15,90 €**
der Klassiker, der Mediterrane, der Scharfe

REGIONALER KLASSIKER

Einmal der Scharfe	**5,90 €**
Einmal der Mediterrane	**5,90 €**
Einmal der Klassiker	**5,90 €**

REGIONALER KLASSIKER

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

Vorspeise

Unsere Feldsalate

Schüssel Feldsalat	**6,90 €**
Schüssel Feldsalat mit Speckwürfeln	**7,40 €**
Schüssel Feldsalat mit Parmesanhobel	**8,20 €**
Schüssel Feldsalat mit hausgebeiztem Lachs	**12,90 €**

Hausgebeizter Lachs **12,90 €**
mit zwei kleinen Kartoffelrösti
Feldsalat und Dip

Rote Bete Carpaccio **10,20 €**
karamellisierter Ziegenkäse,
frittierter Rucola & Salatdekor

Unser Käsefondue

Unsere Wintertradition

Unser Käsefondue ist mehr als ein Gericht.
Es ist ein Moment am Tisch
Warm, verbindend und ehrlich.

Die Basis bildet eine klassische Veloute,
behutsam aufgebaut mit Weißwein und Zeit.

Unser Käsefondue servieren wir ab 18:00 Uhr.
Preis pro Portion: 26,90 €

Dazu reichen wir Drillings–Kartoffeln und frisches Baguette.

Unsere Käseauswahl
Für unser Fondue vereinen wir ausgewählte Käsesorten,
die sich perfekt ergänzen.

- **Greyerzer** – würzig und tief
- **Emmentaler** – mild und schmelzend
- **Appenzeller** – kräftig und charaktervoll
- **Tilsiter** – herzhaft mit feiner Kante

Unser Anspruch
Ein gutes Fondue soll wärmen,
Gespräche verlängern und den Abend tragen.
So verstehen wir Käsefondue.

Unsere Fonduevariationen

Zu jedem Fondue servieren wir
frisches Baguette und Drillings - Kartoffeln
- selbstverständlich auch im Nachservice -

Unser Original Walliser Käsefondue
klassisch, serviert mit Kirschwasser

Us Hesse Fondue
mit Apfelbrand und 7 Kräutern

Südtiroler Käsefondue
mit feiner Knoblauchnote und Petersilien Öl

Käsefondue Kanton Uri
mit ausgelassenen Speckwürfeln

Indisches Curryfondue
mit feiner Schärfe und Chilifäden

einfach dazu bestellen:

Saure Gurke - 2,90 €
Justus Rösti Pommes - 3,90€

Kleine Gerichte

Justus Schnitzel - Krüstchen aus dem Schweinerücken 19,90 €

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

Bellschou Brot 19,90 €

mit Bratensoße, hausgemachten Röstzwiebeln
und einer Scheibe Justus Kruste

Flasche Pommes 8,90 €

frei nach Didi Hallervorden
mit Ketchup und Mayonnaise