

## Speisekarte

### Vorneweg & Salate

<b>Hausgemachte Rindssuppe</b> mit Einlage (hessische Brotsuppe)	7,--
<b>1 Stk. Handkäs-Soufflé</b> (Vorspeise) Handkäs in paniertem Blätterteig, Erdnußsoße	6,90
<b>Handkäs mit Musik</b> eingelegt in Holleser Rapsöl und Dr. Höhl's Bio-Apfelessig, 2 oder 3 Stk. – <i>war der Hesse auf der Reise, aß er immer diese Speise</i> –	8,-- / 10,50
<b>Handkäs-Variante "Goldenes Gusbach"</b> gewürfelt - mit Walnüssen, Rosinen, Apfel, Schalotten und Honig	9,--
hausgemachter <b>Spundekäs</b> 2 oder 3 Bällchen -nach eigenem Rezept aus Oberhessen-	7,-- / 9,90
<b>"Hessischer Dreier"</b> Ein Handkäs mit Musik, ein Bällchen Spundekäs und kleines Goldenes Gusbach, dazu Bauernbrot und Butter	13,50
<b>Kleiner Beilagensalat</b> (Wildkräuter)	5,20
<b>Großer gemischter Salat</b> (Wildkräuter) – <i>fleischlos aber nicht reizlos</i> –	9,80
Großer Wildkräuter-Salat mit <b>Honig-Ziegenkäse</b> (Bio) und karamellisierten Walnüssen	15,90
<b>«Rheingauer Salat»</b> Großer gemischter Wildkräuter-Salat mit gebratenen Kräuter-Seitlingen (Bio-Pilze aus Hessen), Trauben und Vielkorn-Mix	16,90
großer gemischter <b>Wildkräutersalat</b> mit <b>gebratenen Rumpsteak-Streifen</b> in Honig & Sesam	19,90
<b>Hessischer Bratwurst-Handkäs-Salat</b> Zwei gewürfelte Handkäs mit Musik mit einer geschnittenen Metzger-Bratwurst vereint, auf Blattsalat, dazu Bauernbrot → als vegetarische Alternative mit einer veganen Bratwurst	15,90

zu allen großen Salaten reichen wir Walnuss-Baguette

## Ebbes Grouses

<b>«Bellschuh»</b> Dillenburg Hackbraten mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	15,50
<b>Omas Oberhessische Grüne Soße</b> von den 7 Kräutern: Sauerampfer/Schnittlauch/Petersilie/Kresse/Pimpinelle/Kerbel/Borretsch -wir schneiden die 7 Kräuter traditionell mit der Hand- Dazu 4 halbe gekochte Eier und Bratkartoffeln	14,20
<b>Gekochtes Rindfleisch</b> (vom Tafelspitz) mit Oberhess. Grüner Soße und Bratkartoffeln	17,90
<b>"Himmel und Erde"</b> gebratene Hausmacher Blut- und Leberwurst (von der Metzgerei Becker aus Oberhessen) dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott	17,90
<b>"Himmel und Erde" veggie</b> gebratene Rote Beete (leicht mehliert) und gebratener Kohlrabi in Mehrkornpanade, dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott	16,90
<b>Gebratene Rinderstreifen</b> mit gebratenen <b>Kräuterseitlingen</b> (Bio-Pilze aus Hessen) dazu knusprigen <b>Kartoffelpuffer</b> und zweierlei Dips: Streichrahm-Meerrettich & Preiselbeer-Schmand	21,90
<b>Vegetarisch</b> (ohne Fleisch, mit doppelten Pilzen)	16,50
Gebratenes Fuldaer <b>Stör-Filet</b> , mit Pfannengemüse, leichter Zitronensoße und Bratkartoffeln	25,90
gegrilltes <b>Hühnchenbrustfilet</b> mit leichter Zitronensoße, Pfannengemüse und Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln	21,90

## Leibgericht Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel (traditionell aus der Oberschale geschnitten)

**Beilagenwahl:** Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln

<b>Schnitzel Wiener Art</b>	14,90
Schnitzel wahlweise <b>mit Rahm- oder Champignonrahmsoße,</b> oder Schmorzwiebeln	17,90
<b>Odenwälder Schnitzel mit Kochkäse</b>	17,90
<b>Frankfurter Schnitzel mit Oberhessischer Grüner Soße</b>	17,90
<b>HÜTTENBERGER Schnitzel</b> Zwiebelschnitzel mit geschmolzenem Handkäse	18,90
<b>Feines Gusbacher Krüstchen</b> Paniertes Schnitzel mit gebratenen Bio-Kräuterseitlingen, Zwiebeln und einem Spiegelei	20,90
<b>Original Wiener Schnitzel</b> (vom Kalb, aus der Oberschale) mit Zitrone und Preiselbeeren	22,90
<b>Kohlrabi-Schnitzel (veggie)</b> in einer Vielkornpanade mit Rahm-Soße und Bratkartoffeln	15,90

*Wenns Schnitzel reeschnet un Werschtscher schneit,  
dann bitt ich de Herrgott, dass es Wetter so bleibt*

## Vom Lavastein-Grill

**Beilagenwahl:** Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln

<b>Rumpsteak "klassisch" mind. 350 g</b>	
-aus dem Roastbeef wie gewachsen so geschnitten, mit Fettrand- mit Kräuterbutter	31,50
mit Schmorzwiebeln	32,50
mit zweierlei Dips (Knoblauch & pikante Zwiebel)	32,50

## Für die Kleinen

(Bis 12 Jahre)

<b>Portion Pommes oder Herzogin-Kroketten</b> mit Rahm- oder Champignonrahmsoße	4,50 5,50
<b>Räuber Hotzenplotz</b> Kleines paniertes Schnitzel Wienerart mit Pommes Frites oder mit Soße (Rahm oder Champignonrahm)	8,90 9,90
<b>4 Fischstäbchen</b> in Vollkornpanade mit Pommes Frites	8,30
<b>Hähnchen Crispy-Nuggets</b> 5 Stk. (dazu Pommes Frites)	8,90
<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	7,--

## Naschwerk

<b>Hessische Mascarpone</b> mit Bisquit-Splitter und Heidelbeerkompott	6,90
<b>Oberhessische Kaffee-Waffeln</b> mit feiner Quarkcreme und Rhabarber-Kompotr	7,90
<b>Warmes Schokoküchlein</b> mit Beerenfrüchten	8,50
<b>Frittiertes Vanilleeis</b> (1 Kugel) mit roter Fruchtsoße	7,--
hausgem. <b>Apfel-Sorbet</b> ...mit Bembel-Gin (hess. Apfel-Gin) übergossen	5,50 9,30
2 oder 3 Kugeln <b>Vanille-Eis mit Kürbiskernöl</b>	5,30 / 7,70
Frisch gebackene <b>Waffel</b> mit Vanilleeis und heißen Heidelbeeren	7,50
2 Kugeln <b>Haselnuß-Eis</b> mit Wäller <b>Sahne-Schlückchen</b>	8,60
2 Kugeln <b>Nougat-Eis</b> mit Wäller <b>Schoko-Eierlikör</b>	8,60
<b>Gemischtes Eis</b> (3 Kugeln) mit Sahne von „Die Eisheiligen“ ohne künstliche Zusatzstoffe – oder anderen Quatsch!	8,10
<b>Kinder-Eisbecher</b> (2 Kugeln Eis, Klecks Sahne, bunt garniert)	6,30

## Zum Mitnehmen

Wacker's Guatemala Hochland Arabica	500 g	13,80
Wacker's Espresso Guatemala	500 g	13,80
Dr. Höhl's POMP alkoholfreier Bio-Aperitif – fruchtig oder feinherb –	0,2l Flasche	4,50
Kastanienlikör	0,2l Flasche	10,50
B.I.T.W. Apfelschnaps Flachmann	200 ml FL.	8,00
B.I.T.W. Apfelschnaps Miniatur	2 cl FL.	2,00
Frankfurter Senf	210 ml	6,50
Frankfurter Apfel trifft Senf	210 ml	6,50
Senf Kaliber .30-06	210 ml	6,50
Frankfurter Rote Sauce	500 ml	12,00
Frankfurter Rote Sauce für Kids	250 ml	6,50
Die guten Wäller Eiernudeln Bio-Radiatori	500 g	3,00
Dr. Höhl's Bioess extrafeiner Apfelessig naturtrüb – frei von schwefliger Säure	0,5l Flasche	4,00