

Speisekarte

Vorneweg & Salate

Hausgemachte Rindssuppe mit Einlage (hessische Brotsuppe)	7,--
1 Stk. Handkäs-Soufflé (Vorspeise) Handkäs in paniertem Blätterteig, Erdnußsoße	6,90
Handkäs mit Musik 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
Handkäs-Variante "Goldenes Gusbach" gewürfelt - mit Walnüssen, Rosinen, Apfel, Schalotten und Honig	9,--
hausgemachter Spundekäs 2 oder 3 Bällchen -nach eigenem Rezept aus Oberhessen-	7,-- / 9,90
"Hessischer Dreier" Ein Handkäs mit Musik, ein Bällchen Spundekäs und kleines Goldenes Gusbach, dazu Bauernbrot und Butter	13,50
Kleiner Beilagensalat (Wildkräuter)	5,20
Großer gemischter Salat (Wildkräuter) – <i>fleischlos aber nicht reizlos</i> –	9,80
Großer Wildkräuter-Salat mit Honig-Ziegenkäse (Bio) und karamellisierten Walnüssen	15,90
«Rheingauer Salat» Großer gemischter Wildkräuter-Salat mit gebratenen Kräuter-Seitlingen (Bio-Pilze aus Hessen), Trauben und Vielkorn-Mix	16,90
großer gemischter Wildkräutersalat mit gebratenen Rumpsteak-Streifen in Honig & Sesam	19,90
Hessischer Bratwurst-Handkäs-Salat 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

<p>«Bellschuh» Dillenburger Hackbraten mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln</p>	15,50
<p>Omas Oberhessische Grüne Soße 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</p>	14,20
<p>Gekochtes Rindfleisch (vom Tafelspitz) mit Oberhess. Grüner Soße und Bratkartoffeln</p>	17,90
<p>"Himmel und Erde" gebratene Hausmacher Blut- und Leberwurst (von der Metzgerei Becker aus Oberhessen) dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott</p>	17,90
<p>"Himmel und Erde" veggio gebratene Rote Beete (leicht mehliert) und gebratener Kohlrabi in Mehrkornpanade, dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott</p>	16,90
<p>Gebratene Rinderstreifen mit gebratenen Kräuterseitlingen (Bio-Pilze aus Hessen) dazu knusprigen Kartoffelpuffer und zweierlei Dips: Streichrahm-Meerrettich & Preiselbeer-Schmand</p>	21,90
<p>Vegetarisch (ohne Fleisch, mit doppelten Pilzen)</p>	16,50
<p>Gebratenes Fuldaer Stör-Filet, mit Pfannengemüse, leichter Zitronensoße und Bratkartoffeln</p>	25,90
<p>gegrilltes Hühnchenbrustfilet mit leichter Zitronensoße, Pfannengemüse und Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln</p>	21,90

Leibgericht Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel (traditionell aus der Oberschale geschnitten)

Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln

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

Rumpsteak "klassisch" mind. 350 g	
-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)

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

Naschwerk

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