

Speisekarte

Vorneweg & Salate

Hausgemachte Rindssuppe mit Einlage (hessische Brotsuppe)	7,50
1 Stk. Handkäs-Soufflé (Vorspeise) Handkäs in paniertem Blätterteig, Erdnußsoße	7,50
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> –	9,-- / 11,50
Handkäs-Variante "Goldenes Gusbach" gewürfelt - mit Walnüssen, Rosinen, Apfel, Schalotten und Honig	9,90
hausgemachter Spundekäs 2 oder 3 Bällchen -nach eigenem Rezept aus Oberhessen-	7,50 / 10,50
"Hessischer Dreier" Ein Handkäs mit Musik, ein Bällchen Spundekäs und kleines Goldenes Gusbach, dazu Bauernbrot und Butter	14,50
Kleiner Beilagensalat (Wildkräuter)	5,50
Großer gemischter Salat (Wildkräuter) – <i>fleischlos aber nicht reizlos</i> –	10,50
Großer Wildkräuter-Salat mit Honig-Ziegenkäse (Bio) und karamellisierten Walnüssen	16,90
«Rheingauer Salat» Großer gemischter Wildkräuter-Salat mit gebratenen Kräuter-Seitlingen (Bio-Pilze aus Hessen), Trauben und Vielkorn-Mix	17,90
großer gemischter Wildkräutersalat mit gebratenen Rumpsteak-Streifen in Honig & Sesam	20,90
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	16,90

zu allen großen Salaten reichen wir *Walnuss-Baguette*

Ebbes Grouses

<p>«Bellschuh» Dillenburger Hackbraten mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln</p>	16,50
<p>Hessisch «Falafel» Vegane Frikadellen von Erbsen & weiße Bohnen, Blumenkohl sowie Karotte, dazu gemischter Wildkräutersalat und Flachbrot mit zweierlei Dips (vegane Knoblauch-Majo & pikante Zwiebel), -traditionelles hessisches Gericht, Original-Rezept aus einem Kochbuch von 1914-</p>	16,90
<p>Omas Oberhessische Grüne Soße mit den 7 Kräutern (vom Riedhof/Frankfurt): Sauerampfer/Schnittlauch/Petersilie/Kresse/Pimpinelle/Kerbel/Borretsch -wir schneiden die 7 Kräuter traditionell mit der Hand- dazu 4 halbe gekochte Eier und Bratkartoffeln</p>	14,90
<p>Gekochtes Rindfleisch (vom Tafelspitz) mit Oberhess. Grüner Soße-Soße und Bratkartoffeln</p>	18,90
<p>"Himmel und Erde" gebratene Hausmacher Blut- und Leberwurst (Geräucherte von der Metzgerei Becker aus Oberhessen) dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott</p>	18,90
<p>"Himmel und Erde" veggie gebratene Rote Beete (leicht mehliert) und gebratener Kohlrabi in Mehrkornpanade, dazu Kartoffelstampf und Apfelkompott</p>	17,50
<p>Gebratenes Fuldaer Stör-Filet, mit Pfannengemüse, leichter Zitronensoße und Bratkartoffeln</p>	26,90
<p>Gebratene Rinderstreifen mit gebratenen Kräuterseitlingen (Bio-Pilze aus Hessen) dazu knusprigen Kartoffelpuffer und zweierlei Dips: Streichrahm-Meerrettich & Preiselbeer-Schmand</p>	22,50
<p>Vegetarisch (ohne Fleisch, mit doppelten Pilzen)</p>	16,90
<p>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit leichter Zitronensoße, Pfannengemüse und Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln</p>	23,90

Leibgericht Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel (traditionell aus der Oberschale geschnitten)

Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln

Schnitzel Wiener Art	15,90
Schnitzel wahlweise mit Rahm- oder Champignonrahmsoße, oder Schmorzwiebeln	18,90
Odenwälder Schnitzel mit Kochkäs	18,90
Oberhessen-Schnitzel Schnitzel mit oberhess. Grüner Soße	18,90
HÜTtenberger Schnitzel Zwiebelschnitzel mit geschmolzenem Handkäs	19,90
Feines Gusbacher Krüstchen Paniertes Schnitzel mit gebratenen Bio-Kräuterseitlingen, Zwiebeln und einem Spiegelei	21,90
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb, aus der Oberschale) mit Zitrone und Preiselbeeren	23,50
Kohlrabi-Schnitzel (veggie) in einer Vielkornpanade mit Rahm-Soße und Bratkartoffeln	16,90

*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" 350 g	
-aus dem Roastbeef wie gewachsen so geschnitten, mit Fettrand- mit Kräuterbutter	33,50
mit Schmorzwiebeln	34,50
mit zweierlei Dips (Knoblauch & pikante Zwiebel)	34,50

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	8,90
Hähnchen Crispy-Nuggets 5 Stk. dazu Pommes Frites	8,90
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	7,--

Naschwerk

Hessische Mascarpone mit Bisquit-Splitter und Erdbeeren	7,50
Oberhessische Kaffee-Waffeln mit feiner Quarkcreme und Erdbeeren	8,50
Warmes Schokoküchlein mit Beerenfrüchten	8,90
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	7,90
2 Kugeln Haselnuß-Eis mit Wäller Sahne-Schlückchen	8,60
2 Kugeln Mandel-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	14,80
Wacker's Espresso Guatemala	500 g	15,40
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	7,00
Die guten Wäller Eiernudeln	500 g	3,00
Dr. Höhl's Bioess extrafeiner Apfelessig naturtrüb – frei von schwefliger Säure	0,5l Flasche	4,50