

Speisekarte

Vorneweg & Salate

Hausgemachte Rindsuppe mit Einlage (hessische Brotsuppe)	7,90
1 Stk. Handkäs-Soufflé (Vorspeise) Handkäs in paniertem Blätterteig, Erdnußsoße	7,90
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> –	9,50 / 12,--
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-	7,90 / 10,90
"Hessischer Dreier" Ein Handkäs mit Musik, ein Bällchen Spundekäs und kleines Goldenes Gusbach, dazu Bauernbrot und Butter	14,90
Kleiner Beilagensalat (Wildkräuter)	5,90
Großer gemischter Salat (Wildkräuter) – <i>fleischlos aber nicht reizlos</i> –	10,90
Großer Wildkräuter-Salat mit Bio-Ziegenkäse mit Honig & hausgem. Preiselbeeren und karamellisierten Walnüssen	17,50
«Rheingauer Salat» Großer gemischter Wildkräuter-Salat mit gebratenen Edelpilzen (Kräuterseitlinge & Austernpilze), Trauben und Vielkorn-Mix	18,50
großer gemischter Wildkräutersalat mit gebratenen Rumpsteak-Streifen in Honig & Sesam	21,90
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>	16,90
<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), oder mit oberhess. Grüner Soße (veggie) -traditionelles hessisches Gericht, Original-Rezept aus einem Kochbuch von 1914-</p>	17,90 18,90
<p>Gekochtes Rindfleisch (vom Tafelspitz) mit Oberhess. Grüner Soße und Bratkartoffeln</p>	19,90
<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>"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>	17,90
<p>Gebratenes Fuldaer Stör-Filet, mit Pfannengemüse, leichter Zitronensoße und Bratkartoffeln</p>	26,90
<p>Gebratene Rinderstreifen mit gebratenen Edelpilzen (Bio-Pilze aus Hessen) dazu knusprigen Kartoffelpuffer und zweierlei Dips: Streichrahm-Meerrettich & Preiselbeer-Schmand Vegetarisch (ohne Fleisch, mit doppelten Pilzen)</p>	23,90 17,50
<p>gegrilltes Hühnchenbrustfilet mit leichter Zitronensoße, Pfannengemüse und Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln</p>	24,50

Leibgericht Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel (traditionell aus der Oberschale geschnitten)

Beilagenwahl: Pommes Frites, Herzogin-Kroketten oder Bratkartoffeln

Schnitzel Wiener Art	16,50
Schnitzel wahlweise mit Rahm- oder Champignonrahmsoße , (beide Soßen sind vegan, laktose- und glutenfrei) oder Schmorzwiebeln	19,50
Odenwälder Schnitzel mit Kochkäs	19,50
Oberhessen-Schnitzel Schnitzel mit oberhess. Grüner Soße	19,50
Hüttenberger Schnitzel Zwiebelschnitzel mit geschmolzenem Handkäs	20,50
Feines Gusbacher Krüstchen Paniertes Schnitzel mit gebratenen Edelpilzen (Kräuterseitlinge & Austernpilze), Zwiebeln und einem Spiegelei	22,50
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb, aus der Oberschale) mit Zitrone und Preiselbeeren	24,50
Kohlrabi-Schnitzel (veggie) in einer Vielkornpanade mit Rahm-Soße und Bratkartoffeln	17,50

*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	34,50
mit Schmorzwiebeln	35,50
mit zweierlei Dips (Knoblauch & pikante Zwiebel)	35,50

Für die Kleinen

(Bis 12 Jahre)

Portion Pommes oder Herzogin-Kroketten mit Rahm- oder Champignonrahmsoße (beide Soßen sind vegan, laktose- und glutenfrei)	4,90 5,90
Räuber Hotzenplotz Kleines paniertes Schweine-Schnitzel Wienerart mit Pommes Frites oder mit Soße (Rahm oder Champignonrahm)	9,90 10,90
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 Kirschkompott	7,50
Oberhessische Kaffee-Waffeln mit feiner Quarkcreme und Zwetschgenröster	8,50
Warmes Schokoküchlein mit Beerenfrüchten	9,50
Frittiertes Vanilleeis (1 Kugel) mit roter Fruchtsoße	7,50
hausgem. Apfel-Sorbet ...mit Bembel-Gin (hess. Apfel-Gin) übergossen	5,50 9,50
2 oder 3 Kugeln Vanille-Eis mit Kürbiskernöl	5,30 / 7,70
Frisch gebackene Waffel mit Vanilleeis und heißen Kirschen	7,90
2 Kugeln Schoko-Eis mit Wäller Sahne-Schlückchen	8,60
2 Kugeln Haselnuss-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
	0,5l Flasche	19,50
B.I.T.W. Apfelschnaps Flachmann	200 ml Fl.	8,00
Frankfurter Senf	210 ml	6,50
Frankfurter Apfel trifft Senf	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