

„Ebbes Schienes“ (starter)

- 1 Klare Kraftbrühe mit Flädle und Rindfleisch*7** € 4,90
Consommè with pancake stripes and cooked beef
- 2 Feines Kartoffelsüppchen mit Rahm und Lachsstreifen*7** € 5,90
Potato soup with creme and salmon strips
- 3 Pikante Karotten Kokos Suppe mit rotem Chili*7** € 4,90
Spicy carrots cocos soup with red chili
- 4 Schüssel Feldsalat mit Croutons und feinen Speckwürfeln*7** € 5,90
Bowl crisp lamb`s lettuce with bacon

„Knackig und frisch“ (salad choices)

- 5 Justus Beilagensalat in Joghurtdressing*7** € 3,90
„Justus“ mixed salad
- 6 Feldsalat mit Apfelstroh in Vinaigrette** € 13,90
mit gebratenem Feta und Mango-Chutney Baguette und Dip*7
Lamb`s lettuce with slices of apple, grilled coat cheese, mango-chutney and baguette
- 7 Salatteller „Justus“ mit Vinaigrette** € 14,90
gebratenen Geflügelbruststreifen, Baguette und Dip*7
„Justus“ salad plate with grilled turkey/chicken breast in vinaigrette

„Aus de kaale Kich“ (cold dishes)

- 8 Matjes „Hausfrauen Art“** € 11,90
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauerrahm-Soße und Salzkartoffeln *7
pickled salted herring in a sauce of apple-onion-pickles-sourcream and potatoes
- 9 „Mittelhessenbrett“ aus eigener Schlachtung** € 12,90
mit verschiedenen Hausmacherwurstsorten, Handkäs mit Musik,
Griebenschmalz und Gewürzgurke, dazu Senf und Bauernbrot *2,3,4,10
assorted handmade sausage, cheese with onions served with bread, pickle and mustard

„Ebbes Schienes ohne Fleesch“

10 Vegetarische Wirsingroulade €14,90
gefüllt mit Kartoffeln und Wurzelgemüse
auf Selleriepüree, Senfsoße und Kernölpesto*⁷
*Vegetarian savoy cabbage leaves, stuffed with vegetables and potatoes, on celery puree
and mustard sauce, garnished with pesto*

11 Allgäuer Spinatknödel*⁷ €13,90
mit Gouda auf Waldpilzragout on top mit Rucola und
gehobeltem Parmesan
homemade spinach-dumpling, cheese on boletus-ragout with rucola and fresh planed parmesan

12 Kürbis-Kokos-Schnitzel
€12,90
serviert auf Tomaten-Ratatouille mit feiner Chilinote
und Baguette*⁷
Fried Pumpking split with spicy ratatouille and baguette

„Gebrutzelt aus de Pfann“ („pan fried“)

13 „Gießener Bellschuh“ (Hackbraten) € 13,90
mit Schmorzwiebeln, gebackenen Kartoffeln und einer Schüssel Salat *^{4,7}
meatloaf with roast potatoes and salad

14 Paniertes Schnitzel aus der Oberschale € 13,90
mit einer Schüssel Salat und Pommes frites*⁷
Breaded Schnitzel, salad and french fries

15 mit Schmorzwiebeln /braised onions € 14,90

16 mit Champignonrahmsauce*⁷ /with mushroom cream sauce € 16,90

17 Elsässer Schnitzel mit feiner Käsesauce, € 16,90
Speck und roten Zwiebeln, Pommes frites,
dazu eine Schüssel Salat*⁷
Breaded Schnitzel with french fries, salad, cheese cream sauce, bacon und onions

„Gebrutzelt aus de Pfann“ („pan fried“)

- 18 Jägertopf vom Schweinefilet** €16,90
in Thymianrahmsoße mit Waldpilzen, Butterspätzle
und einer Schüssel Salat*7
Pork fillet in thyme-gravy with forest mushrooms, homemade egg noodles and a bowl salad
- 19 Vogelsberger Hochzeitsessen** € 15,90
Gekochter Tafelspitz vom hessischen Weiderind
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffel*7
Boiled sirloin cap with horseradish sauce and boiled potatoes
- 20 Gebratene Blut- und Bratwurst** € 13,90
auf Apfelscheiben mit Sauerkraut und gebackenen Kartoffeln*7
Roasted blood- and fried sausage with apple slices, pickled cabbage and fried potatoes
- 21 Filet von der Hähnchenbrust** € 16,90
mit mediterranem Grillgemüse, feiner Limettensahne und Butterreis
Grilled chicken breast with Lime sauce, fried vegetables and rice
- 22 Gegrilltes Roastbeef (300g) vom besten Landochsen** €24,90
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, gebackenen Kartoffeln
und einer Schüssel Salat*7
Grilled oxen with herb butter, onions, home fries and a bowl salad

Meine Absolute Empfehlung

- 23 Fränkisches Schäufile im Ofen gegrillt** € 16,90
mit Bratensauce, Knödel und Krautsalat *7
Piece of shoulder in beer-sauce, potato-dumplings and coleslaw
- 24 Unser Ochsenkotelett (ca. 700g, 6 Wochen gereift)** € 29,90
dazu gebackene Drillinge, Kräuterbutter, Schmorzwiebeln
und eine Schüssel Salat *7
Grilled oxen (matured 6 weeks on a bone), roast potatoes, herb butter, onions and salad

Meine Absolute Empfehlung

25 Rinderfilet mit Soße „Cafè de Paris“, € 28,90
dazu Pommes frites und mediterranes Bratgemüse*7
Oxen fillet with sauce café de paris, french fries and fried vegetables

26 Zanderfilet auf der Haut gebraten € 24,90
gratiniert mit Blutwurst, serviert auf Kartoffelstampf und Sauerkraut*7
pike perch with blood sausage, mashed potatoes and pickled cabbage

„Ebbes Seußes hinnedruff“

27 Hessische Schöpfquetschen € 6,50
mit hausgemachtem Mandeleis und Sahne*7
Hessian plums cooked in red-wine and winter spices with homemade almond-icecream

28 Heiße Liebe € 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *7,10
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

29 Hausgemachter Kaiserschmarrn € 6,90
mit Mandeln und Rosinen*7
Sugared Pancake with apple sauce, berries and vanilla sauce

30 Birnen Crunchy € 6,50
Vanille Creme mit winterlicher Birne und knusprigen Flakes*7
Crunchy flakes with vanilla cream and pear topping