

# Herzlich Willkommen im essWebers

... wir freuen uns auf den „Frühling“  
Sie auch?  
Auf unserer 28ten Karte finden Sie Ihn!  
Kaninchen oder Ente,  
Petersilienwurzel oder Caesar`s Salad ?

Ob „Klassisch“ oder verführerisch „Süß“  
für Jeden Geschmack etwas dabei!!

NEU NEU NEU NEU NEU NEU NEU  
tou le jour favori „Schnitzel“

Viel Spass beim Auswählen.....

Schauen Sie doch mal in unserer „Trinkstube“ auf einen  
kleinen Absacker vorbei!!

.....Termine, Termine, Termine!  
Hier sollten Sie keinen verpassen!

**Ostern - 01. und 02. April 2018**  
**12 bis 14.30 und 18 bis 22 Uhr geöffnet.**  
Lassen Sie sich von Uwe`s Kreationen überraschen.

**Thermomix-Aktionstage 2018:**  
Tipps und Tricks rund um den Thermomix, tauschen Sie sich  
mit Kunden und Kollegen aus, kochen, lernen, schlemmen.  
Termine in Planung! Fragen Sie Frau Weber.

## Kochkurse 2018

**Kochen mit Uwe**  
03. Juni 2018 (Genussakademie)  
18. November 2018 (Genussakademie)  
25. November 2018 (Genussakademie)  
28. Oktober 2018  
04. November 2018  
Alle Termine finden in der essWebers-Küche am Markt statt.  
Buchen Sie schon jetzt entweder über die Genussakademie,  
oder uns!!

**„Uwe grillt“**  
von Vorspeise bis Dessert – alles vom Grill  
mit an Bord „360° BBQ“  
14. April / 26. April / 9. Juni / 16. Juni / 14. Juli 2018

**„4-Jahre essWebers“**  
Wir lassen die Korken knallen, feiern Sie mit uns!  
25. Mai 2018 näheres schon bald auf der Homepage.

**07. August 2018** feiern Sie in gemütlicher Atmosphäre mit  
Familie und Freunden die Einschulung Ihres Kindes - jetzt  
schon reservieren, nur begrenzte Plätze verfügbar.

**4. Milonga – Sinnlichkeit trifft auf Genuss**  
18. August 2018

**3. Faszination Japan**  
24. bis 26. August 2018

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Frühling 2018



## Chefmenü

**Ein kulinarischer Rundgang**  
durch unsere Köstlichkeiten, inspiriert durch  
meinen täglichen, regionalen Markteinkauf  
und das Suchen und Finden saisonaler  
Höhepunkte.

Lassen Sie sich überraschen.

(am Abend von 18.00 bis 20.30 Uhr letzte Order)

**4 Gänge** 75 €

**4 Gänge** 97 €  
mit 3-Gang Weinbegleitung

**5 Gänge** 95 €

**5 Gänge** 124 €  
mit 4-Gang Weinbegleitung

Viel Spaß.

Ihr Uwe Weber / Küchenchef

## **Vorspeisen**

---

**Karotten und Gurkensalat** 8,50 €  
mit Rucola  
(vegetarisch)

**Caesar`s Salad** 12 €  
mit Parmesan  
und Croûtons

**Burger und Tranche**  
**vom Fjordlachs** 17 €  
mit Curry Pickles  
und Hibiskus

**Kaninchenrücken** 18 €  
im Pumpernickel  
mit Erbse  
Feige und Artischocke

**Vorspeise Chefmenü** 17 €

## **Suppen**

---

**Ochsenschwanzsuppe** 9,50 €  
mit Blätterteigstange

**Tagessuppe** 6,50 €

## **warmer Zwischengang**

---

**Entenstopfleber** 23 €  
in der Mandelkruste  
mit Petersilienwurzel  
und Gojibeere

**Zwischengang**  
I oder II Chefmenü 20 €

## **Saisonal / vegetarisch**

---

**Ricotta-Spinatravioli** 25 €  
mit Tomaten-Lauchcoulis  
und Pesto

## **Hauptgang / Fisch**

---

**Skrei im Brickteig** 31 €  
(Winterkabeljau)  
mit Humus  
Bohne und Shiitake

**Adlerfisch** 30 €  
auf Peperonata  
im Kartoffelring  
und Olivencreme

## **Hauptgänge / Fleisch**

---

**Bauernente** 29 €  
auf Gewürzpurée  
Romanesco  
und Spätzle

**Rinderfilet** 34 €  
mit Pfeffer-Speckjus  
cremigem Kohlrabi  
und Kartoffelschnee

**Hauptgang Chefmenü** 30 €

## **Klassiker / Fleisch**

---

**Kalbsschnitzel** 21 €  
mit lauwarmem  
Gurken-Kartoffelsalat  
und Preiselbeeren

## **Käse**

---

**Käse vom Wehrheimer**  
**Käsehaus** 12,50 €  
mit grünem Feigensenf  
und Rauchmandel

kleine Portion 8,50 €

## **Dessert**

---

**arme Ritter** 13,50 €  
mit Banane  
Nougat und Schokolade

**Dessert Chefmenü** 13 €

**hausgemachte Pralinen**  
pro Stück 1,70 €

---

Liebe Gäste,  
sollten Sie Allergiker sein oder Lebensmittel-  
unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Frau  
Weber.