

Herzlich Willkommen

im *essWebers*

... jetzt ist er da der „Frühling“

Auf unserer 29ten Karte finden Sie Ihn!
Wildkräuter und Spargel verbünden sich
mit Meerforelle und Perlhuhn.

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

Viel Spass beim Auswählen.....

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

Grüne Soße Festival
17. Mai 2018 / Wir sind dabei!

Thermomix-Aktionstage 2018:
Tipps und Tricks rund um den Thermomix, tauschen Sie
sich mit Kunden und Kollegen aus, kochen, lernen,
schlemmen. Anmeldung: Frau Weber.

Kochkurse 2018 „Kochen mit Uwe“
03.06. / 18.11. / 25.11.2018 (Genussakademie)
17.10.2018 (Kinderkochkurs, Bücherei der Stadt
Usingen)
28.10. / 04.11. / 17.11. / 24.11.2018 (essWebers)
Alle Termine finden in der *essWebers*-Küche am Markt
statt. Buchen Sie schon jetzt über die Genussakademie,
oder uns !!

„Uwe grillt“
von Vorspeise bis Dessert – alles vom Grill
mit an Bord „360° BBQ“ 26. April / 10. Juni / 13. Juli
2018

"4-Jahre *essWebers*"
Wir lassen die Korken knallen, feiern Sie mit uns!
25. Mai 2018 lassen Sie sich von unseren Lieferanten
überraschen!

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

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

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

Blüten-Wildkräutersalat 11 €
Feigensenfdressing
karamellisierte Nüsse
(vegetarisch)

Rucola 8,50 €
Kirschtomaten
Balsamico
Parmesan

Carpaccio von Thunfisch 18 €
Anisgelee
Spargelsalat
Kaviarschmand

Karamellisierter Schweinebauch 17 €
auf grüner Soße
Perlzwiebeln
Spitzpaprika

Vorspeise Chefmenü 17 €

Suppen

Spargelcremesuppe 9,50 €
Lachs-Crostini
Bärlauchöl

Tagessuppe 6,50 €

warmer Zwischengang

Entenstopfleber 23 €
Sud von Rhabarber
e-Schalotten
Saubohnen

Zwischengang
I oder II Chefmenü 20 €

Saisonal / vegetarisch

deutscher Stangenspargel 22 €
neuen Kartoffeln
Sc. Hollandaise / Polnisch / Butter

dazu
kleines Schnitzel 10 €
oder
gebratener Fisch 10 €

Hauptgang / Fisch

Saltimbocca vom Steinbeisser 31 €
Bärlauchrisotto
Schlotten
gegrillte Tomate

Meerforelle 29 €
Amaranth
Pak Choi
Passionsfrucht

Hauptgänge / Fleisch

Brust und Keule vom Perlhuhn 29 €
Spitzkohl
Gorgonzola
Pappardelle

NY Strip Steak 34 €
sautierte Champignons
Blattspinat
Süßkartoffelecken
Sc. béarnaise

Hauptgang Chefmenü 30 €

Klassiker / Fleisch

Kalbsschnitzel 21 €
lauwarmer
Gurken-Kartoffelsalat
Preiselbeeren

Käse

Käse vom Wehrheimer Käsehaus 12,50 €
grüner Feigensenf

kleine Portion 8,50 €

Dessert

Grießflammerie 13,50 €
Rhabarber
Vanille
Mara des Bois Sorbet

Dessert Chefmenü 13 €

hausgemachte Pralinen
pro Stück 1,70 €

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