



Herzlich Willkommen im essWebers

... Hitzewelle, Wetterleuchten,
Wespenschwarm.....nichts hält uns ab,
wir geniessen die lauen Abende auf unserer
Marktplatz-Terrasse!

Genauso abwechslungsreich hierzu unserer 24.
Karte mit sommerfrischen, ausgefallenen
Kompositionen aus Uwe´s Küche.

Ob Caesar´s Salad, Meeresfrüchte oder
Kalbschnitzelhier find ich was !

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

Jour fix....
20.09./25.10./15.11. Frau trifft sich,
entspannt, genießt, quatscht, tanzt...

Milonga – Sinnlichkeit trifft auf Genuss
19. August 2017 / Tango-Argentino
und argentinische Köstlichkeiten
jetzt noch letzte Plätze sichern!

Faszination Japan
25. bis 27. August 2017 / tauchen Sie mit uns,
dem Tori-Atelier und verschiedensten Ausstellern
und Attraktionen in die Welt Japans ein

Thermomix-Aktionstage 2017:
Tipps und Tricks, rund um den Thermomix,
tauschen Sie sich mit Kunden und Kollegen aus,
Kochen, Lernen, Geniessen 9. September / 6.
November 20€ p.P.

Kochen mit Uwe...
Kochkurse: im Herbst
22. Oktober 2017 (essWebers)
29. Oktober und 05. November 2017
(Genussakademie)

Wie wäre es mit Vesper-Zeit und Oktoberfest ?
wir planen gerade und hoffen Sie sind dabei!!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Sommer 2017

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 67 €

4 Gänge 87 €
mit 3-Gang Weinbegleitung

5 Gänge 80 €

5 Gänge 106 €
mit 4-Gang Weinbegleitung

Viel Spaß.

Ihr Uwe Weber / Küchenchef

Vorspeisen

Rucolasalat 9,50 €
mit Radieschen
Nüssen
und Sprossen
(vegetarisch)

Caesar´s Salad 18 €
mit Gamba
Merguez
und Croutons

Tatar vom Fjordlachs 18 €
mit Gurke
Sojaschaum
und Sesamcracker

Vorspeise Chef-Menü 16 €

Suppen

Cocos-Currysuppe 9,50 €
mit Guacamole
und Krabbenchips
(vegetarisch)

kalte Kartoffel-Lauchsuppe 9,50 €
mit Käsecroustini
(vegetarisch)

warmer Zwischengang

Tagliolini 21 €
mit italienischem
Sommertrüffel
(vegetarisch)

als Hauptgang 27 €
(vegetarisch)

Zwischengang Chef-Menü 18 €

Saisonal / vegetarisch

Pfifferlinge 23,50 €
gebraten
mit Risotto

cremige Pfifferlinge 23,50 €
mit Serviettenknödel

Hauptgang / Fisch

Meeresfrüchtersotto 29 €
mit Muscheln
Safran
und Wolfsbarsch

Goldforellenfilet 30 €
auf Pfifferlingspolenta
und Bohnen

Hauptgänge / Fleisch

Rinderfilet 32 €
mit Tomate
Lauch
und gefüllter Kartoffel

Hauptgang Chef-Menü 29 €

Klassiker / Fleisch

Kalbsschnitzel 21 €
mit lauwarmem
Gurken-Kartoffelsalat
und Preiselbeeren

Käse

**Käse vom Wehrheimer
Käsehaus** 11,50 €
mit grünem Feigensenf
und frischen Beeren

kleine Portion 7,50 €

Dessert

Clafoutis 12,50 €
mit heimischen Beeren
Schmandeis
und Sauerampfer

Dessert Chef-Menü 12 €

hausgemachte Pralinen
pro Stück 1,50 €

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