

Herzlich Willkommen im essWebers

so stürmisch pustet uns noch der Wind um die Nase, mal kalt – mal warm, wir sehnen uns den Frühling herbei..

Da gibt es so einiges NEUES auf unserer Karte zu entdecken, kreativ, engagiert...so wie wir sind!

Erst seit 2 Monaten im Team:

Erika Eidukeviciute / Chef de Partie & Patisserie

Sie war nach Ihrer Ausbildung im „Löwenherz“ 2 Jahre in „Erno´s Bistro“ tätig und ist nun zur Unterstützung unseres Patrons „Uwe Weber“ zurück nach Usingen gekommen.

Nun strebt Sie Höheres an und startet alsbald Ihre Fortbildung zum Küchenmeister

„Kein Wunder bei diesem Küchengott-Vater“

Freuen Sie sich auf kreative, exklusive, einmalige Speisen aus „Uwe´s“ Feder und genießen Sie die 1sten Frühlingsboten.

....so brutzelt und duftet es wieder in der Marktküche. Steinbeisser, Nierchen, Stubenküken und allerlei Feines Drumherum, kämpfen hier um Ihre Gunst! Piña Colada und Käsekuchen-Schweinereien tun es Ihnen gleich ;-)

Suchen Sie sich Ihren Lieblingsplatz und lassen sich von Uwe´s Kreationen verwöhnen.

Viel Spass beim Auswählen.....

.....Termine, Termine, Termine!
Hier sollten Sie keinen verpassen!
Schauen Sie doch mal in unsere

Jahresplanung 2019

„Ostern 2019“ steht vor der Tür!
Sonntag 12-14.30 und 18-22 Uhr
Montag 12-14.30 Uhr

„Grüne-Soße-Festival“ 14. Mai 2019
Da sind wir dabei!

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Frühling 2019



Chefmenü

Ein kulinarischer Rundgang

durch unsere Köstlichkeiten, inspiriert durch unseren 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 77 €

4 Gänge 99 €
mit 3-Gang Weinbegleitung

5 Gänge 97 €

5 Gänge 124 €
mit 4-Gang Weinbegleitung

Viel Spaß.

Ihr Uwe Weber / Küchenchef &
Erika Eidukeviciute / Chef de Partie & Patisserie

Vorspeisen

Batavia-Friséesalat 13 €
mit Buttermilch
und bunten Chips
(vegetarisch)

Gambas 18 €
auf Hanfsamentaler
mit Maulbeere
und Kafir

Praline vom Kalbskopf 19 €
mit Trüffel
und Portulak

2erlei Flammkuchen 18 €
mit süß-sauren Linsen
Lauch
und Hoi Sin

Vorspeise Chefmenü 17 €

Suppen

Suppe von Borlotti-Bohnen 9,50 €
mit Rosmarinöl
und Croûtons

Tagessuppe 6,50 €

warmer Zwischengang

Kaninchenrücken 21 €
auf Venere Reis
Edamame
und weißem Pfeffer

Zwischengang
I oder II Chefmenü 21 €

Saisonal / vegetarisch

Gemüsestrudel 26 €
auf gegrilltem Rhabarber
und Kräuterseitling

Hauptgang / Fisch

Steinbeisser 32 €
in der Kartoffelkruste
mit Pastinake
und Spinat

Hauptgänge / Fleisch

Kalbsniere 31 €
in körniger Senfsauce
mit Kartoffelplätzchen
und Broccoli

Stubenküken 30 €
auf Frühlingsgemüse
und schwarzem Knoblauchpüree

Hauptgang Chefmenü 31 €

Klassiker / Fleisch

Kalbsschnitzel 21 €
lauwarmer
Gurken-Kartoffelsalat
Preiselbeeren

Käse

Käse vom Wehrheimer
Käsehaus 12,50 €
grüner Feigensenf
und eingelegte Pflaumen

kleine Portion 8,50 €

Dessert

kleiner Shot 7 €
von geeister Pina Colada

Käsekuchen 13 €
mit Passionsfrucht
Mango
und Vanille

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.