

# Herzlich Willkommen im essWebers

...endlich ist er da der „Frühling“, voller Energie durch helle Sonnenstrahlen, sprießen die jungen Triebe und verzaubern unsere Blicke mit saftigem Grün.

...genauso werden Sie auch von unserem Küchen-Team verzaubert strahlend, grün, saftig, vitaminreich, so präsentieren die Beiden Ihre Neuen Teller-Kreationen

Hier gibt es so einiges NEUES und TREUE KLASSIKER auf unserer Karte zu entdecken, kreativ, engagiert...so sind wir!

Erst seit 3 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 unsere beliebten Überraschung-Gänge im Frühling, die wir exklusiv für Sie auf bis zu 8 Gänge erweitert haben.

Unsere Markt-Terrasse lädt mit den blühenden Frühlingsboten zum Verweilen ein,

seien Sie herzlich Willkommen.

Viel Spass beim Auswählen.....

.....Termine, Termine, Termine!  
Hier sollten Sie keinen verpassen!  
Schauen Sie doch mal in unsere Jahresplanung 2019

## Catering essWebers

Sie möchten gerne zu Hause feiern oder haben eine Besondere Lokation gefunden für Ihr Fest!

Kein Problem, Sie müssen hier bei der Speisenauswahl keine Abstriche machen, wir kommen zu Ihnen und servieren vor Ort.

Lassen Sie sich beraten.

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Frühling 2019



## essWebers – spécial

### 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

Sie haben auch die Möglichkeit Gänge aus dem Chefmenü und der á la carte Karte zu kombinieren.

bis zu

8 verschiedenen Gängen  
bieten wir hier zur Auswahl.

Vorspeise 18 €

Zwischengang 21 €

Hauptgang 33 €

Dessert 13 €

Viel Spaß.

Ihr Uwe Weber / Küchenchef &

Erika Eidukeviciute / Chef de Partie & Patisserie

# essWebers-classiques

## **Vorspeisen**

---

**Wildkräutersalat** 13 €  
mit Feigendressing  
und Karamellisierten Mandeln  
(vegetarisch)

**Vorspeise Chefmenü** 18 €

## **Suppe**

---

**Tagessuppe** 9 €

## **warmer Zwischengang**

---

**Tagliolini**  
mit italienischem Sommertrüffel

als Zwischengang 21 €

als Hauptgang 30 €

**Zwischengang**  
I oder II Chefmenü 21 €

## **Saisonal** / vegetarisch

---

**deutscher Stangenspargel** 24 €  
neuen Kartoffeln  
Sc. Hollandaise / Polnisch / Butter

**dazu**  
kleines Kalbsschnitzel 10 €

oder  
gebratener Fisch 10 €

## **Hauptgang** / Fisch

---

**Hauptgang Chefmenü** 33 €

## **Hauptgänge** / Fleisch

---

**Rib-eye Steak** 35 €  
mit Ofenkartoffel  
Speckbohnen  
und Sc. Béarnaise

**Hauptgang Chefmenü** 33 €

## **Klassiker** / Fleisch

---

**Kalbsschnitzel** 22 €  
lauwarmer  
Gurken-Kartoffelsalat  
Preiselbeeren

## **Käse**

---

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

kleine Portion 8,50 €

## **Dessert**

---

**div. Eis & Sorbet-Sorten** 2,50 €  
hausgemacht  
pro Kugel

**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.