

Herzlich Willkommen im essWebers

... jetzt haucht uns der Frost mit klirrender
Kälte zarte Eisblumen ans Fenster und
macht uns „Winterlust“ mit Kerzenschein
und Leckerein

.....so brutzelt und duftet es in der
vorweihnachtlichen Marktküche.....
Frischling, Hirsch und Gans, umringt von
Kürbis, Kohl und Pflaume
.....so schmeckt der „Winter“.

Viel Spass beim Auswählen.....

Schauen Sie doch mal in unserer
„Trinkstube“ nach den vielen Kleinigkeiten
zum Verschenken.
Vielleicht ist etwas dabei!

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

Gänsezeit im essWebers

11. November bis 26. Dezember 2017
(gleich einen Platz reservieren)

Weihnachtsfeiertage

1. Feiertag 12-15 und 18 bis 22
2. Feiertag 12-15 und 18 bis 22

Silvestermenü

31. Dezember 2017 ab 19 Uhr
(gleich einen Platz reservieren)

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 nach!

Kochen mit Uwe...

Kochkurse: Neuen Jahr
28. Januar 2018 (Genussakademie)
04. Februar 2018 (essWebers)
24. Februar 2018(VHS)
04. März 2018 (Genussakademie)
03. Juni 2018 (Genussakademie)

Wir wünschen eine besinnliche
Vorweihnachtszeit, gemütliche Feiertage
und für´s Neue Jahr viel Freude, Glück und
Gesundheit.

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Winter 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 75 €
4 Gänge 97 €
mit 3-Gang Weinbegleitung

5 Gänge 95 €
5 Gänge 115 €
mit 4-Gang Weinbegleitung

Viel Spaß.

Ihr Uwe Weber / Küchenchef

Vorspeisen

winterlicher Blattsalat 8,50 €
mit Joghurtdressing
(vegetarisch)

Feldsalat 12 €
mit Kartoffel-Speckdressing
und Croutons

geräucherte Lachsforelle 19 €
mit purple Curry
und spicy Mango-Kürbischutney

*Variation vom heimischen
Frischling* 19 €
mit Sc. Cumberland
Staudensellerie
und Gewürzbrot

Vorspeise Chefmenü 17 €

Suppen

Muskat-Kürbis-Suppe 9,50 €
mit Cocosschaum

Tagessuppe 6,50 €

warmer Zwischengang

Entenstopfleber 23 €
mit Pastinake
Apfel
und Blaukrauttee

Zwischengang 20 €
I oder II Chefmenü

Saisonal / vegetarisch

*Duett von Kürbis
und Rosenkohl* 25 €
mit Ingwer
Himbeere
und Cocos

Hauptgang / Fisch

Zanderfilet 30 €
auf Grünkohl
mit Backpflaumen-Gnocchi
und Weissweinschaum

Hauptgänge / Fleisch

Hirschgoulasch 29 €
mit Broccoli
Spätzle
und Pilz-Preiselbeerjus

Rib – Eye - Steak 33 €
mit Ofenkartoffel
Speckbohnen
und roten Zwiebeln

Hauptgang Chefmenü 30 €

Klassiker / Fleisch

Kalbsschnitzel 21 €
mit lauwarmem
Gurken-Kartoffelsalat
und Preiselbeeren

¼ Hafermastgans 34 €
mit Rotkohl
Klößen
und Maronenjus

Käse

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

kleine Portion 8,50 €

Dessert

Crêpe Suzette 13,50 €
mit Zimtparfait

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.