

Herzlich Willkommen im essWebers

... wir verabschieden den „Sommer“ und blicken zufrieden und dankbar zurück auf unsere beliebten Veranstaltungen hier auf dem Marktplatz „Milonga“ & „ASIEN“ schön war´s!

Jetzt freuen wir uns auf die gemütlichen Zeiten bei Kerzenschein im stilvollen Fachwerkambiente

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

Auf unserer 31ten Karte seit Eröffnung finden Sie!
Knackige Bittersalate und Rüben, leckeres Risotto mit Sommertrüffel gefolgt von sehr beliebtem Tintenfisch oder Kalbsschnitzel.
„Klassisch“ bis verführerisch „Süß“ mit Frankfurter Pudding für jeden Geschmack etwas dabei!!

Viel Spass beim Auswählen..

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

FINE NINE GOLF & GOURMET FESTIVAL
10. September 2018 MAINZER GOLFLUB

Auf vielfachen Wunsch!
Frühstücken bei Familie Weber
15. u. 16. September 2018 (Reservierung erforderlich)

Hugenotten-Waldenserpfad
27. Oktober 2018 Empfang

Show Cooking mit „Uwe“ Selgros-Eschborn 08. 11.2018

Gänsezeit 11. November bis 26. Dezember 2018
(Reservierung erforderlich)

suchen Sie noch eine passende Location
für Ihr Gänseessen oder Ihre Weihnachtsfeier?
Kommen Sie doch einfach mal vorbei
und besichtigen unsere Veranstaltungsräume.

Weihnachtsfeiertage / Öffnungszeiten:
1. Feiertag 12-15 und 18-22 Uhr
2. Feiertag 12-15 und 18-22 Uhr

Silvester-Menü
31. Dezember 2018 (Vorverkauf ab Mitte Oktober)

Kochkurse 2018 „Kochen mit Uwe“
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 !!
(Mindestteilnehmer 8 Personen)

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

Uwe kocht im Bistro des Frischeparadies – 2019 in Planung

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Herbst 2018



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 75 €

4 Gänge 97 €
mit 3-Gang Weinbegleitung

5 Gänge 95 €

5 Gänge 124 €
mit 4-Gang Weinbegleitung

Viel Spaß.

Ihr Uwe Weber / Küchenchef
& Nils Schmidt / Chef de Partie

Vorspeisen

Bittersalate 13 €
mit Kiwi
Erdnuss & Buttermilch
(vegetarisch)

Variation von der Gurke 18 €
mit Garnele
und Wasabi

Gewürz CousCous 14 €
mit eingelegtem Gemüse
Purple Curry
und Mizuna-Salat
(vegetarisch)

Wachtelbrust 18 €
mit mariniertem Rettich
und Holunderbeere

Vorspeise Chefmenü 17 €

Suppen

Schaumsuppe von der gelben
Paprika 9,50 €
mit Aubergine
und Kaviar

Tagessuppe 6,50 €

warmer Zwischengang

Risotto
mit Französischem Sommertrüffel
(vegetarisch)

als Zwischengang 21 €

als Hauptgang 30 €

Zwischengang
I oder II Chefmenü 20 €

Saisonal / vegetarisch

Rübenvariation 26 €
mit gebratenen Pilzen
und Süßholzschaum

Hauptgang / Fisch

Duett vom Tintenfisch 31 €
mit Borlottibohnen
und Spitzpaprika

Doradenfilet 29 €
auf gebratenem Gemüserais
Pak Choi
und Kafirschaum

Hauptgänge / Fleisch

geschmorte Lammhaxe 32 €
mit Kartoffelstampf
eingelegten Tomaten
Bleichsellerie
und Olivenjus

Kalbsfilet 34 €
auf Blattspinat
Ravioli
und Fontinasauce

Hauptgang Chefmenü 30 €

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

Frankfurter Pudding 13,50 €
mit Zwetschgenröster
und Pistazienparfait

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.