

Herzlich Willkommen im essWebers

...Sommer – Sonne – Sonnenschein
puhh, da brauchen wir kühle Erfrischungsgetränke,
gemütliche Schattenplätze und uns „Uwe“ wirft was
leckerer auf den Grill !!

mal deftig, mal süß, mal zünftig, mal filigran...genauso
werden Sie auch von unserem Küchen-Team verzaubert
und so präsentieren die Beiden neuen Teller-Kreationen

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

Erst seit 6 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 Sommer, die wir exklusiv für Sie
auf bis zu 8 Gänge erweitert haben.

Unsere Markt-Terrasse lädt mit gemütlichen
Schattenplätzen 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 Speiseauswahl
keine Abstriche machen, wir kommen zu Ihnen und
servieren vor Ort.

Lassen Sie sich beraten.

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Sommer 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

Rucola 13 €
mit Kirschtomaten, Parmesan
und Balsamico
(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

Pfifferlinge
in Rahm mit Serviettenknödel
als Zwischengang 21 €
als Hauptgang 30 €

mit Kräutern gebraten
und Risotto
als Zwischengang 21 €
als Hauptgang 30 €

dazu
kleines Rinderfilet 15 €
oder
gebratener Fisch 10 €

Hauptgang / Fisch

Hauptgang Chefmenü 33 €

Hauptgänge / Fleisch

Rinderfilet 35 €
auf Blattspinat
mit Trüffeljus
und Süßkartoffel-Chips

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.

Beispiel eines Chefmenüs

ein Sommerabend 2019

Tagessuppe

*Karotten-Melonen-Suppe
mit Cocos-Limetten-Schaum*

Viel Spaß beim Kombinieren

*Wir wünschen Ihnen
einen schönen*

Abend

Beispiel für ein Chefmenü

*VS Duett vom Lachs
mit Gurke
und Wasabi*

*ZG I gegrillte Wassermelone
mit Tuna
und wildem Broccoli*

*ZG II Kräuternudel
mit Ricotta, Pfifferlinge
und Blüten*

*HG Wolfsbarsch
Fisch mit Petersilie
Perlzwiebeln
und Navette*

*HG Iberico-Kotelett
Fleisch Ochsenherz-Tomate
und Lauch*

*Dessert Délices
von der heimischen Süßkirsche*