

# Herzlich Willkommen im essWebers

... tataaaaaa ausgeschlafen!

Gut erholt melden wir uns aus dem „Winterschlaf“ zurück,  
motiviert, kreative, engagiert...so wie wir sind!

Wir begrüßen herzlich ein Neues-Bekanntes Gesicht im  
Küchenteam

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.

Freuen Sie sich auf kreative, exklusive, einmalige Speisen  
aus „Uwe´s“ Feder und starten Sie mit uns in ein  
Ereignisreiches Jahr 2019

....so brutzelt und duftet es wieder in der Marktküche.  
Skrei, Lamm und Rib-eye-Steak, umringt von Bohne und  
Kohl, Birne und Blutorange.....so schmeckt der „Winter“.

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

Einige Termine stehen schon fest.

22. Januar 2019 - Dreharbeiten



CHAMPAGNE  
**ALFRED GRATIEN**  
DEPUIS 1864 À ÉPERNAY

Ulla & Uwe Weber

Usingen im Winter 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**

---

**Feldsalat** 13 €  
mit Kartoffeldressing  
Speck  
und Croûtons

**3erlei Schnittchen** 16 €  
mit Wildkräutern  
(vegetarisch)

**Wachtelbrust** 19 €  
mit Gewürzmousse  
Chicorée  
und Aprikose

**Tatar vom Fjordlachs** 18 €  
auf Rösti  
purple Curry  
und Schnittlauch

**Vorspeise Chefmenü** 17 €

## **Suppen**

---

**Kürbissuppe** 9,50 €  
mit Kernöl  
und Kafirschaum

**Tagessuppe** 6,50 €

## **warmer Zwischengang**

---

**gratinierte Austern** 4,00 €  
mit Spinat  
und Parmesan

**geschmolzenes Rindermark** 21 €  
mit Knoblauch  
Pinienkernen  
und Tomate

**Zwischengang**  
I oder II Chefmenü 21 €

## **Saisonal / vegetarisch**

---

**Baeckeoffe** 26 €  
von Muskatkürbis  
Kohlrabi  
und Trüffel

## **Hauptgang / Fisch**

---

**Skrei** 31 €  
mit „Birne-Bohne-Speck“  
und Räucherstampf

## **Hauptgänge / Fleisch**

---

**Lammcarré** 33 €  
mit Thymianpolenta  
und Spitzpaprika

**Rib-eye-Steak** 35 €  
mit Süsskartoffel-Erdnusspüree  
und Rosenkohl

**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**

---

**Mille-feuille** 14 €  
von Nougat  
und Blutorange

**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.