

# Herzlich Willkommen im essWebers

... so richtig will es noch nicht Winter werden, aber wir träumen von Frost mit klirrender Kälte und zarten Eisblumen am Fenster, das macht uns „Winterlust“ mit Kerzenschein und Leckereien im stilvollen Fachwerkambiente.

....so brutzelt und duftet es in der vorweihnachtlichen Marktküche. Wild, Ente und Gans, umringt von Kohl und Wirsing, Pflaume und Mandarine.  
.....so schmeckt der „Winter“.

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

Viel Spass beim Auswählen.....

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

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

**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)

**Endspurt: Kochkurse 2018 „Kochen mit Uwe“**

18.11. / 25.11.2018 (Genussakademie)

17.11. 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 Winter 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** 77 €

**4 Gänge** 99 €

mit 3-Gang Weinbegleitung

**5 Gänge** 97 €

**5 Gänge** 124 €

mit 4-Gang Weinbegleitung

---

Viel Spaß.

Ihr Uwe Weber / Küchenchef

## **Vorspeisen**

---

**Feldsalat** 13 €  
mit Walnuss  
und Boskoop  
(vegetarisch)

**Duett von Kürbis & Avocado** 16 €  
mit Granatapfel  
und Rauke  
(vegetarisch)

**Räuchermakrele mit Lardo** 18 €  
Rotkohlsalat  
und Erbse

**Carpaccio vom Zampone** 19 €  
mit Jakobsmuschel  
und Rosenkohl

**Vorspeise Chefmenü** 17 €

## **Suppen**

---

**Entenessenz** 11 €  
mit Ravioli  
Tonkabohne  
und Wurzelgemüse

**Tagessuppe** 6,50 €

## **warmer Zwischengang**

---

**Safranrisotto**  
mit Fenchel  
und gebratenen Fischen

als Zwischengang 21 €

als Hauptgang 30 €

**Zwischengang**  
I oder II Chefmenü 21 €

## **Saisonal / vegetarisch**

---

**gefüllte Winterrolle** 26 €  
mit Vermicelles  
Soja  
und Trüffel

## **Hauptgang / Fisch**

---

**Wallerfilet** 31 €  
auf Labskaus  
und Grünkohl

## **Hauptgänge / Fleisch**

---

**Wildragout** 30 €  
mit Serviettenknödel  
und Spitzkohl

**Kotelette vom Ibérico-Schwein** 31 €  
mit Wirsingspätzle  
und Pilzen

**Hauptgang Chefmenü** 30 €

## **Klassiker / Fleisch**

---

**¼ Hafermastgans** 36 €  
mit Rotkohl  
Klößen  
und Maronenjus

**Kalbsschnitzel** 21 €  
lauwarmer  
Gurken-Kartoffelsalat  
Preiselbeeren

## **Käse**

---

**Käse vom Wehrheimer**  
**Käsehaus** 12,50 €

grüner Feigensenf  
und eingelegte Pflaumen  
kleine Portion 8,50 €

## **Dessert**

---

**Maronen Tarte** 13,50 €  
mit Portweinfeige  
und Mandarinensorbet

**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.