

Abhol - Speisekarte



Bestellung: donnerstags, freitags und samstags ab 16 Uhr, sonntags ab 10:Uhr
telefonisch unter 06461 3990

per Email an info@die-esse.de, oder auf facebook, jederzeit!

(Bestellungen per Email oder facebook können am Tag der Abholung evtl. nicht mehr bearbeitet werden)


Abholung: freitags und samstags ab 17:00 Uhr, sonntags ab 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Bezahlung: mit Karte oder mit Bargeld **Adresse:** Am Freibad 13, 35216 Biedenkopf

Vorspeisen

gebackene Champignons  6,90 €
in Semmelpanade mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise und Toast

Rindercarpaccio auf knackigem Rucolasalat 10,80 €
fein gewürzt mit Steinsalz und buntem Pfeffer aus der Mühle, aromatisiert mit einem Basilikumöl und Balsamico, obenauf frisch geriebener Parmesan und würzige Oliven

Ziegenkäse aus dem Ofen  7,90 €
mit Honig gebackener Ziegenweichkäse im Pfännchen, garniert mit Walnüssen, getrockneten Feigen, ein paar Blätter Rucolasalat und Kirschtomaten, dazu ein kleines Brötchen

Salate, und mehr...

gemischter Salatteller  4,50 €
mit frischen Salaten der Saison, wahlweise mit wahlweise mit Schmand- oder Balsamico-Dressing

frisch belegte Tortillas... Aubergine – Wildkräuter  11,40 €
gefüllt mit einer Auberginencreme und Hirtenkäse, knackiger Wildkräutersalat und Paprikastreifen, zum Verfeinern Scottish-Zwiebel-Chutny und Sour-Cream

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse  11,90 €
panierter Ziegenweichkäse mit Honig, Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, gewürzt mit Steinsalz, buntem Pfeffer, Balsamico und Basilikumöl, dazu Sour Cream und zwei kleine Brötchen

Fitnesssteller 13,50 €
knackige Salate umlegt mit reichlich frischem Obst dazu Sauerrahmdressing und Streifen von gegrilltem Putenbrustfilet, als Beilage ein ofenfrisches, Brötchen

- auch vegetarisch möglich - 10,50 €

Hauptspeisen

Wir stellen alle unsere
Soßen selbst her.
(Ausnahme: Sauce Hollandaise)

Truthahn-Sahneschnitzel

mit einer lauwarmen Rahmsoße aus Schmand und Sauerrahm
mit frischen Kräutern, obenauf gebratene frische Champignons,
dazu Kroketten und einen gemischten Salatteller

14,50 €

Steak Haus-Hofmeister

200g Rumpsteak ordentlich gereift, vom Lavasteingrill, medium gebraten, mit einer
herzhaften Garnitur und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Steakhaus Pommes

20,90 €

Rumpsteak mit Whisky Pfeffer Soße

200g gut gereiftes Steak vom Lavasteingrill, medium gebraten,
mit aromatischer Whisky Pfeffer Soße, dazu leckere Kroketten

22,50 €

Schweizer Sahnelendchen

Schweinefilet vom Lavasteingrill mit Champignons,
Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten

15,90 €

Schweinelendchen „Whisky-Pfeffer“

zarte Schweinelendchen vom Lavasteingrill
mit aromatischer Whisky Pfeffer Soße, dazu Herzoginkartoffeln

15,90 €

Tortellini in Blauschimmel-Soße

Spinat-Ricotta-Tortellini in einer Blauschimmelkäse-Soße
mit frischem Salbei und Kirschtomaten

13,80 €

Schnitzel

...Jäger Art

mit frischen Champignons
in einer Kräuterrahmsoße

12,90 €

...Whisky-Pfeffer

mit aromatischer Whisky Pfeffer Soße

12,90 €

...Wiener Art

Schnitzel PUR

11,90 €

...Béarnaise

mit einer Sauce béarnaise

12,90 €

...Budapest

mit einer feurigen Zigeunersoße
von Paprikastreifen, Zwiebeln und Knoblauch

12,90 €

...Blauschimmel-Salbei

mit einer Blauschimmelkäse-Soße
mit frischem Salbei

12,90 €

...Salerno

mit frischen Champignons, Knoblauch,
Zwiebeln, gewürfelten Tomaten und
herzhaften Rauchschinken

12,90 €

Alle Schnitzel sind zarte panierte
250g Schweineschnitzel,
...dazu jeweils knusprige Pommes frites
und ein Salatteller !