

Abhol - Speisekarte



Bestellung: freitags und samstags ab 16:30 Uhr, sonntags ab 10:00 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 17:30 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 Wildkräutersalat

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 Wildkräutersalat 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

14,50 €

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

Steak Haus-Hofmeister

20,90 €

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

Rumpsteak mit Whisky Pfeffer Soße

22,50 €

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

Schweizer Sahnelendchen

15,90 €

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

Schweinelendchen „Whisky-Pfeffer“

15,90 €

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

Tortellini in Blauschimmel-Soße

13,80 €

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

Schnitzel

...Jäger Art

14,90 €

mit frischen Champignons in einer Kräuterrahmsoße

...Whisky-Pfeffer

14,90 €

mit aromatischer Whisky Pfeffer Soße

...Béarnaise

14,90 €

mit einer Sauce béarnaise

...Wiener Art

13,90 €

Schnitzel PUR

...Blauschimmel-Salbei

14,90 €

mit einer Blauschimmelkäse-Soße mit frischem Salbei

...Budapest

14,90 €

mit einer feurigen Zigeunersoße von Paprikastreifen, Zwiebeln und Knoblauch

...Salerno

14,90 €

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

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