



ESSE

---

DIE DORFSTUBE

Herzlich willkommen!  
Schön, dass Sie da sind.

Welcome!

Nice to have you here.

Täglich geöffnet ab 17:30 Uhr  
(Küchenzeiten 18:00 - 21:00 Uhr,  
sonn- und feiertags - 20:00 Uhr)

Open daily from 5:30 pm

(Kitchen times 6:00 - 9:00 pm,  
Sundays and public holidays - 8:00 pm)

Salate

## „Essesalat“

Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais  
und weißer Kräuterdressing, Käsestreifen & Truthahnmedaillon

Salad with herbs dressing, cheese and turkey

10,80 €

## Griechischer Salat

Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais,  
Balkankäse nach Feta Art, Oliven, Peperoni und Aceto Balsamico

Salad with Aceto Balsamico, Feta Cheese, Olives

10,80 €

## Sylter Salat

Eisbergsalat, Tomate, Parmesan mit Sylter Salatfrische,  
Räucherlachs & Nordseekrabben

Salad with Sylt Dressing, smoked salmon and Shrimps

12,50 €

## Mediterraner Thunfischsalat

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebeln,  
Aceto Balsamico, Thunfisch

Salad with Aceto Balsamico, tuna an onions

10,80 €

## Beilagensalat

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, und weißer Kräuterdressing

Small salad plate

4,20 €

## Leichtes

## Balkankäse nach Feta Art

mit Tomatenscheiben, Oliven, Peperoni, Kräutern,  
und etwas Knoblauch in Olivenöl im Ofen gebacken

Baked feta cheese with tomatoes, olives, chillis and herbs and olive oil with garlic

8,90 €

## Riepener Hochzeitssuppe

Clear chicken soup, meat dumplings, noodles

5,80 €

## Steinpilzravioli in Pilzrahm

gebratene Pilze, Parmesan

Ravioli with mushrooms and cream sauce, Parmesan

13,80 €

## Steaks

## Argentinisches Rumpsteak

22,50 €

Kräuterbutter, Salat und Pommes frites

Argentinian rumpsteak, herb butter, salad and French fries

Für jede Umbestellung/Änderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

For every change we charge a surcharge of 1,50 €.

## Fisch

Hamburger Pannfisch  
mit körniger Senfsauce und Bratkartoffeln  
Cod fish with mustard sauce and roasted potatoes

13,50 €

„Matjestopf“  
Zwei Matjesfilets auf nordische Art mit einer Sauce aus Äpfeln,  
Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln  
Two filets of herring, sauce of apples, onions and cucumber, roasted potatoes

13,50 €

## Herzhaftes

Hausgemachte Sülze  
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln  
Homemade "Sülze" - brawn in jelly with remoulade, gherkin and fried potatoes

11,50 €

„Essetopf“  
Schweinemedallions, Estragon-Béarnaise, frischem Gemüse und Bratkartoffeln  
Pork medallion and pork back with Estragon-Bearnaise sauce,  
mixed vegetables and French fries

16,50 €

## Currywurst

~ fast 30 cm lang ~ von der Fleischerei Geisler aus Sachsenhagen

Currywurst „Classic“  
mit Pommes frites with french fries

8,50 €

Currywurst „Bochum“  
mit Krautsalat, Röstzwiebeln und Pommes frites  
with coleslaw, fried onions and french fries

9,50 €

## Schnitzel

„Die kleine Hawaiianerin“  
Truthahnschnitzel, Ananas mit Käse überbacken & Pommes frites  
Escalope of turkey gratinated with pineapple and cheese, french fries

9,50 €

„Der Stinker“ - Truthahnschnitzel, Tomaten, Kräuterbutter,  
Knoblauch mit Käse überbacken & Pommes frites  
Escalope of turkey gratinated with tomatoes, herbal butter, garlic, french fries

14,00 €

„Der Bauer“  
Schweinerückenschnitzel, Räucherschinken, Spiegelei & Knoblauch-Bratkartoffeln  
Escalope of pork with smoked ham, egg and fried potatoes with garlic

12,80 €

„Der Jäger“  
Schweinerückenschnitzel, gebratene Champignons, Pilze in Rahmsauce & Pommes frites  
Escalope of pork with mushrooms in cream, french fries

14,80 €

Für jede Umbestellung/Änderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.  
For every change we charge a surcharge of 1,50 €.

„Die Blonde“  
Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites  
Escalope of pork with french fries 9,00 €

„Der Grieche“  
Zwei Schnitzel mit Balkankäse Feta Art, Peperoni gefüllt,  
Zaziki, Krautsalat & gebratene Kräuterkartoffeln  
Two escalope with Balkan Feta Art filled with hot peppers,  
Zaziki, coleslaw & roasted herbal potatoes 14,80 €

„Der Berner“  
Schweinerückenschnitzel, Champignons, Sauce Béarnaise, Röstzwiebeln & Pommes frites  
Escalope of pork, champignons, Sauce Béarnaise, braised onions and french fries 14,80 €

„Der Zigeuner“  
Schweinerückenschnitzel, pikante Zigeunersauce & Pommes frites  
Escalope of porc with spicy red pepper sauce & french fries 12,80 €

---

Jeden Mittwoch in der Dorfstube Esse

Every wednesday

**BRATKARTOFFELN**

~SATT~ mit Speck & Zwiebeln, dazu...

Fried potatoes -all you can eat- with bacon and onions and...

...3 Spiegeleier mit Gewürzgurke  
...3 fried eggs and gherkin 8,50 €

...Hausmacher Sülze mit Remouladensauce  
...homemade brawn in jelly and remoulade 11,50 €

... Zwei Matjesfilets mit einer Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln und Gurken  
...two filets of salted herring with onions 13,50 €

...Hüttenfrühstück - zwei Spiegeleier und geräucherter Schinken  
... two fried eggs and smoked ham 11,00 €

...Amboss-Schnitzel - Truthahnschnitzel mit Spiegelei und Tomatenketchup  
...of turkey with fried egg and ketchup 12,50 €



wurde 2007 durch die beiden Freunde James Watt und Martin Dickie in Fraserburgh (Schottland) gegründet, als diese die Nase voll von der Massenproduktion der Großbrauereien hatten.

**BrewDog Punk IPA** 5,6 % Vol. 0,33 l 4,60 €  
besticht durch eine bernsteinähnliche Farbe und der Duft von Aromen aus Litschi, Ananas, Grapefruit und einer in voller Blüte stehenden Blumenwiese.

**BrewDog Elvis Juice ~Grapefruit infused IPA~** 6,5 % Vol. 0,33 l 5,20 €

Die Nase wird von einem extrem fruchtigen Aroma mit Noten von Grapefruit, Orange und saurem Apfel regelrecht geflutet. Dazu gesellen sich Nuancen von Kiefer und Harz.

## weitere Biere

<b>August hell</b> , helles Vollbier	0,25 l	3,10 €
	0,5 l	4,80 €
<i>Unser erstes eigenes Bier, für uns in Bayern gebraut.</i>	1 l Pitcher	9,60 €
<b>Veltins Pils</b> , vom Fass	0,25 l	3,10 €
	0,5 l	4,80 €
<b>Veltins Pils</b> , <i>alkoholfrei</i> , aus der Flasche	0,33 l	3,40 €
<b>Maisel &amp; Friends Pale Ale</b> , vom Fass	5,2 % Vol. 0,3 l	3,50 €
<b>Grevensteiner naturtrübes Landbier</b> , vom Fass	0,3 l	3,60 €
<b>Maisels Hefeweizen</b> , aus der Flasche	0,5 l	4,80 €
<b>Maisels Hefeweizen</b> , <i>alkoholfrei</i> , aus der Flasche	0,5 l	4,80 €
<b>Veltins Malz</b> , aus der Flasche	0,33 l	3,40 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Vilsa Gourmet, Medium oder Naturell</b>	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,80 €
<b>Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite oder Mezzo Mix</b>	0,33 l	3,40 €
<b>Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water</b>	0,2 l	3,60 €
<b>Vilsa Gourmet Apfel Schorle</b>	0,25 l	3,40 €
<b>Voelkel BioZisch – Fruchtschorlen</b>	0,33 l	3,70 €
<i>100% Bio &amp; Vegan</i>		
<b>RHABARBER, CASSIS-HIMBEERE, NATUR ORANGE, ZITRONE NATURTRÜB</b>		

## Spirituosen

<b>Feiner Hausschnaps – Prinz / Österreich</b>			
<b>Marille, Birne oder Himbeer</b>	34 Vol.%	2 cl	2,90 €

## Offene Weine

<b>Silvaner, Q.b.A.</b>	0,2 l	6,00 €
Weingut Hans Wirsching VDP, Franken - Deutschland		
<b>Weisser Burgunder, Selektion August „white“</b>	0,2 l	6,20 €
Weinhaus Herrenberg, Pfalz - Deutschland		
<b>Riesling, Q.b.A.</b>	0,2 l	7,50 €
Weingut Künstler, Rheingau - Deutschland		
<b>Rosé, Selektion August „pink“</b>	0,2 l	6,20 €
Weingut Bischel, Rheinhessen - Deutschland		
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	0,2 l	6,00 €

Porta Sole, Abruzzan - Italien

**Salbide - Tempranillo**

0,2 l 7,00 €

Bodegas Izadi, Rioja - Spanien

**Cabernet - Merlot, Selektion August „red“**

0,2 l 6,80 €

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz - Deutschland

**HeiÙgetrnke**

Espresso

Espresso Java blu

2,80 €

Café Crème

Black Massai

3,00 €

Cappuccino

Espresso Java blu

3,50 €

Latte Macchiato

Espresso Java blu

4,00 €