

## Vorspeisen

### Marinierter bunter Spargel mit Bärlauch, Kirschtomaten, Bad Essener Schinken und Orange

Marinated Asparagus with wild garlic, cherry tomatoes, Bad Essener Ham and Orange

€ 13,00

Unsere Weinempfehlung:

Silvaner Edition St. Valentin, Weingut Sommerach, Franken

0,1l € 2,80 / 0,2l € 5,50

### Gebratene Garnelen auf einem Mango-Gurken Nest mit Rucola, Hummerespuma und Sesam

Fried shrimps on a Mango-cucumber Nest with Arugula, Lobsterespuma and Sesame

€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:

KAITUI Sauvignon Blanc, Weingut Markus Schneider, Pfalz

0,1l € 3,90 / 0,2l € 7,50

### „Superfood Salat“ mit jungem Romana, Avokado, Granatapfelkernen,

glasiertem Apfel und Quinoa 

„Superfood Salad“ with young Romana, Avocado, pomegranateseeds, glazed apple and Quinoa

€ 13,50

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder, Weingut Markus Schneider, Baden

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

### „Höger`s Salat“

Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte, Champignon, Paprika, Radieschen

Lettuce, cucumber, tomato, carrot, mushrooms, peppers, radishes

€ 8,90

kleine Portion € 4,90

Dressing zur Wahl:

Hausdressing / Parmesandressing / Frenchdressing

## Suppen

Spargelcrèmesuppe mit ihrer Einlage 

Asparagus cream soup

€ 6,50

Crèmesuppe vom Bärlauch mit ParmesanCroutons und Garnele

Cream soup from wild garlic with ParmesanCroutons and shrimp

€ 7,50

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Beef Consommé

€ 6,00

## Hauptgerichte

Frische Linguine mit Pfifferlingen in Weißweinrahm 

Fresh linguine with chanterelles in white wine cream

€ 14,50

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder, Weingut Markus Schneider, Baden

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Pok-Choi und Basmatireis 

Spicy Thai Vegetable curry with Pok-Choi and Basmatireis

€ 14,50

Unsere Weinempfehlung:

Leiwener Riesling QbA, feinherb, Weingut Josef Rosch, Mosel

0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

„Original Caesar Salad“

Romanasalatherzen, Parmesan, Kirschtomaten und Croutons  
mit Hähnchenbruststreifen

"Original Caesar Salad"

Romaine lettuce hearts, Parmesan, cherry tomatoes and croutons  
with chicken breast stripes

€ 14,90 / Kleine Portion € 11,50

ohne Hähnchenbruststreifen 

without chicken breast strips

€ 10,50

Gebratenes Zanderfilet auf offener Lasagne mit Blattspinat,  
Mandeln und Zitrone

Fried Pike perch on Lasagne Leaf spinach,  
almonds and lemon

€ 19,50

kleine Portion € 16,50

Unsere Weinempfehlung:

Guuuuutsriesling

Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen

0,1l € 3,40 / 0,2l € 6,70

Filet von der Dorade Royal auf mediterranem Ofengemüse mit  
Röstbrot und Aioli

Fillet from Dorade Royal on mediterranean oven vegetables with roasted bread  
and Aioli

€ 23,00

Unsere Weinempfehlung:

Silvaner Edition St. Valentin, Weingut Sommerach, Franken

0,1l € 2,80 / 0,2l € 5,50

Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef(kalt) mit Remouladensoße,  
Bratkartoffeln und Salat

Slices from pink fried Roastbeef(cold)with Remoulade sauce,  
fried potatoes and Salad

€ 18,50

kleine Portion € 15,00

Unsere Weinempfehlung:

PURPLE JAM

Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen

0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,80

Schnitzel vom Landschwein auf lauwarmem Speckkartoffelsalat mit  
glasierten Zuckerschoten

Schnitzel vom Landschwein on warm bacon potatoe salad  
with glazed suger peas

€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Pfandturm

Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,70

Carrée vom Thüringer Durocschwein auf Walnussrisotto  
mit Radiccio, Orange und knusprigem Sellerie

Thuringian Duroc Pork carrée on Walnut risotto  
with radicchio, orange and crispy celery

€ 24,50

Unsere Weinempfehlung:

Black Print, Weingut Markus Schneider, Pfalz

0,1 € 4,50 / 0,2 l € 8,90

Coq au vin blanc vom Freiland-Schwarzfederhuhn mit Kafir-Limette,  
Frühlingsgemüse und Ricotta-Nocken

Coq au vin blanc from Black feather chicken with Kafir-Lime, Spring vegetables  
and Ricotta

€ 23,00

Unsere Weinempfehlung:

Santa Digna Chardonnay Reserva

Miguel Torres, Chile

0,1 l € 3,40 / 0,2 l € 6,80

Rücken vom irischen Jung-Schaf, rosa gebraten, unter einer  
Bärlauchkruste mit bunten Rübchen und Gratinkartoffeln

Loin from irish young-lamb, pink fried, under a wild garlic crust with root vegetables  
and scalloped potatoes

€ 28,00

Unsere Weinempfehlung:

Alma del Campo, Tinto

Alma del Campo, Rioja, Spanien

0,1 l € 3,00 / 0,2 l € 5,90

Rinderfilet an Portweinschalotten mit Spargelragout und  
Blätterteig-Kräuterschnitte

Beef fillet on Port wine shalotts with Asparagus ragout and  
Puff pastry-herb sections

€ 32,00

Kleine Portion € 26,00

Unsere Weinempfehlung:

Koonunga Hill Shiraz, Penfolds, Süd-Australien

0,1 l € 4,50 / 0,2 l € 8,50

## **Bad Essener Spargel vom Hof Schoster**

Bad Essener Asparagus from Schoster court

**½ Pfund (250 g) mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise  
und Kartoffeln**

½ Pound (250 g) with butter, Hollandaise sauce and potatoes

€ 13,50

**1 Pfund (500 g) mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise  
und Kartoffeln**

1 Pound (500 g) with butter, Hollandaise sauce and potatoes

€ 22,00

### **Wählen Sie zum Spargel:**

**Schnitzel vom Landschwein**

Schnitzel of country porc

+ € 5,50

**kleines Rumpsteak (120 g)**

small rumpsteak

+ € 15,50

**gebratenes Zanderfilet (140 g)**

fried fillet of pike perch

+ € 8,50

**Bad Essener Knochenschinken**

Bad Essen ham

+ € 5,50

Unsere Weinempfehlung:

Silvaner Edition St. Valentin, Weingut Sommerach, Franken

0,1l € 2,80 / 0,2l € 5,50