

## Vorspeisen

### Gezupfter Büffel-Mozzarella mit konfierten Kirschtomaten und Endiviensalat in Orangendressing

Plucked Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and endiviensalat in orange dressing

€ 13,50

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder, Weingut Markus Schneider, Baden

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

### Jakobsmuscheln an weißem Parmaschinkenschaum mit Mango-Chili-Chutney und Süßkartoffel-Orangencrème

Scallops with foam of white Parma ham, mango chilli chutney and sweet potato-orange cream

€ 18,00

Unsere Weinempfehlung:

Guuuuutsriesling

Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen

0,1l € 3,40 / 0,2l € 6,70

### Gebeizter Rehrücken mit frischen Pfifferlingen und Zupfsalaten in Brombeervinaigrette

Pickled saddle of venison with chanterelle mushrooms and plucked salad in blackberry vinegar

€ 14,50

Unsere Weinempfehlung:

Grünschnabel Dornfelder

Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen

0,1l € 2,50 / 0,2l € 5,00

„Höger`s Salat“ 

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

Lettuce, cucumber, tomato, carrot, mushroom, pepper, radishes

€ 8,90

kleine Portion € 4,90

Dressing zur Wahl:

Hausdressing / Parmesandressing / Frenchdressing

## Suppen

Tomaten-Erdbeer-Kaltschale mit Basilikum-Zitronenöl   
Gazpacho of tomato and strawberry with basil-lemon oil  
€ 6,00

Crèmesuppe von Pfifferlingen  
Creamsoup of chanterelles  
€ 6,50

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 Chili, Kokos und Basmatireis  
Spicy Thai vegetable curry with chili, coconut and basmati rice  
€ 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 Crôutons  
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

Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Essiggurke und  
Petersilienkartoffeln

Matjes fillet with housewife sauce, pickled cucumber and parsley potatoes  
€ 12,50

Unsere Weinempfehlung:  
Grauburgunder Pfandturm  
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen  
0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,70

Zanderfilet auf Tomaten-Fenchel-Ragout mit Oliven, Aprikose und  
Fregola-Risotto

Pike-perch fillet on tomato-fennel-ragout with olives, apricot and Fregola risotto  
€ 19,50

kleine Portion € 16,50

Unsere Weinempfehlung:  
KAITUI Sauvignon Blanc, Weingut Markus Schneider, Pfalz  
0,1l € 3,90 / 0,2l € 7,50

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 mit geschwenkten Pfifferlingen und  
Bratkartoffeln

Schnitzel from country pork with roasted chanterelles and fried potatoes  
€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:  
Weißburgunder, Weingut Markus Schneider, Baden  
0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90

Gebratene Leber vom Milchkalb mit glasiertem Apfel, Röstzwiebeln  
und Stampfkartoffeln

Fried liver of milk calf with glazed apple, toasted onions and mashed potatoes

€ 18,00

Unsere Weinempfehlung:

Jan Fiskaal Merlot

Family Wines, Südafrika

0,1l € 3,40 / 0,2l € 6,80

Kaninchenkeule im tomatisiertem Kräutersud geschmort mit  
Artischocken, Gartenbohne und Salbeignocchi

Braised Rabbit club in tomato-herb-sauce with artichokes, garden bean and

sage gnocchi

€ 26,00

Unsere Weinempfehlung:

Alma del Campo, Tinto

Alma del Campo, Rioja, Spanien

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

Rinderfilet mit Wildkräutern in Orangen-Haselnussvinaigrette mit  
Pfifferlingen, Enoki-Pilzen und Rosmarinpolenta

Beef fillet with wild herbs in orange hazelnut vinaigrette with chanterelles,

enoki mushrooms and rosemary polenta

€ 32,00

Kleine Portion € 26,00

Unsere Weinempfehlung:

Koonunga Hill Shiraz, Penfolds, Süd-Australien

0,1l € 4,50 / 0,2l € 8,50