

Höger`s - Menü

Crèmesuppe von Pfifferlingen
Creamsoup of chanterelles

Weißburgunder Markus Schneider, Pfalz

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

Guuuuuutsriesling, Weingut Schembs, Rheinhessen

Rinderfilet mit Wildkräutern in Orangen-Haselnussvinaigrette mit
Pfifferlingen, Enoki-Pilzen und Rosmarinpolenta
Beef fillet with wild herbs in orange hazelnut vinaigrette and chanterelles,
enoki mushrooms and rosemary polenta

Koonunga Hill Shiraz, Penfolds, Australien

Schokoladen Malheur mit Pfirsich-Macadamiasorbet
Chocolate Malheur with homemade peach-macadamia-sorbet

Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese, Rosch, Mosel

4-Gang-Menü € 56,00

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)
€ 15,00 pro Person

3-Gang-Menü € 39,50

(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 48,00

(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)
€ 11,50 pro Person