

## Unsere Aperitif-Empfehlung:

Ferrari Rosé Trentodoc

- der berühmteste Spumante Italiens -

€ 8,50

## Vorspeisen

„Himmel & Erde“

Gebackene Blutwurst mit Zwiebelmarmelade, glasiertem Apfel und Stampfkartoffeln

Baked black pudding with onion jam, glazed apple and mashed potatoes

€ 11,00

Unsere Weinempfehlung:


Purple Jam

Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen

Spätburgunder, Lemberger, Schwarzriesling

0,1 € 3,90 / 0,2 l € 7,70

Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat in Walnussvinaigrette mit

glasierter Birne und Kirsche 

Gratinated goat cheese with corn salad in walnut vinaigrette with glazed pear and cherry

€ 13,90

Unsere Weinempfehlung:

Pinot & Co. Qba trocken

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

0,1 l € 3,90 / 0,2 l € 7,70

„Höger`s Salat“ 

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

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

€ 9,90 / kleine Portion € 5,90

Dressing zur Wahl:

Hausdressing / Parmesandressing / Frenchdressing

Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen

with chicken breast strips

+ € 3,50

Wahlweise mit Rinderfiletstreifen

with beef tenderloin strips

+ € 9,50

## Suppen

Sellerie-Vanillesuppe mit Trüffelöl 

celery vanilla soup with truffle oil

€ 6,50

Wildconsommé mit Sherry und Flädle

Wild consommé with sherry and herb pancake stripes

€ 6,90

## Hauptgerichte

Falaffel mit pikantem Minz-Joghurt, CousCous, Baba Ganoush

und Backobst-Relish 

Falafel with spicy mint yoghurt, couscous, baba ganoush  
and back-fruit relish

€ 14,90

Unsere Weinempfehlung:

Leiwener Riesling QbA, feinherb

Weingut Josef Rosch, Mosel

0,1 l € 3,00 / 0,2 l € 6,00

Zanderfilet mit Birne, Bohne und Speck

Zander fillet with pear, bean and bacon

€ 21,90 / kleine Portion € 16,90

Unsere Weinempfehlung:

Hullaballoo, Markus Schneider, Pfalz

Spannende Cuvée-Kreation aus Sauvignon Blanc und Viognier

0,1 l 3,60 € / 0,2 l € 7,20

Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und  
Preiselbeer-Orangenkompott

Original Wiener schnitzel with potato cucumber salad and  
Cranberry orange compote

€ 21,90

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder Chateau Schembs, Rheinhessen

0,1 l € 3,60 / 0,2 l € 7,20

Zweierlei von der Barbarie Ente  
Geschmorte Keule und rosa gebratene Brust mit Orangenjus,  
Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfelconfit

Two things from the Barbarie duck  
Braised leg and pink fried breast with orange juice,  
Cinnamon red cabbage, potato dumplings and baked apple confit

€ 24,90

Unsere Weinempfehlung:  
Black Print, Weingut Markus Schneider, Pfalz  
0,1 € 4,50 / 0,2 l € 8,90

Geschmorte Backe vom Iberico Schwein in eigener Soße mit Pflaume,  
Kastanie und Kartoffelpüree

Braised cheek of the Iberico pig in own sauce with plum, chestnut and  
mashed potatoes

€ 19,00

Unsere Weinempfehlung:  
Torcicoda Primitivo Salento IGT  
Tormarecsa, Apulien  
0,1 l € 4,90 / 0,2 l € 9,50

Rinderfilet mit bunten Honig-Möhren, Granatapfelkernen und  
getrübtem Kartoffelgratin

Beef tenderloin with zucchini, yellow beetroot, parsley roots, pomegranate seeds and  
truffled potato gratin

€ 37,90 / Kleine Portion € 31,90

Unsere Weinempfehlung:  
Chianti Classico DOCG Riserva  
Villa Antinori, Toskana  
0,1 l € 6,00 / 0,2 l € 12,00

Rosa gebratener Rücken und Ragout vom heimischen Hirsch mit  
Cassisbeeren, Mandel, Rosenkohlblättchen  
und Kartoffel-Haselnuss-Kugeln

Roasted venison with cassis berries, almond, Brussels sprouts and  
potato hazelnut balls

€ 36,90 / Kleine Portion € 26,90

Unsere Weinempfehlung:  
Chianti Classico DOCG Riserva  
Villa Antinori, Toskana  
0,1 l € 6,00 / 0,2 l € 12,00