

# Tageskarte

täglich (außer an Businesslunchtagen) von 12:00 bis 18:00 Uhr

## Suppen und Vorspeisen

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

„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

## 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

Zanderfilet mit Birne, Bohne und Speck  
Zander fillet with pear, bean and bacon  
€ 21,90 / kleine Portion € 16,90

Schnitzel vom Landschwein mit Kartoffel-Gurkensalat und  
Preiselbeer-Orangenkompott

Schnitzel from country pork with potato cucumber salad and  
Cranberry orange compote

€ 16,50

Ragout vom heimischen Wild mit Preiselbeeren, Rotkohl  
und Kartoffelklößen

Ragout of local game with cranberries, red cabbage and salt potatoes

€ 19,00

### Kleinigkeiten

Flammkuchen „Original Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

Alsatian tarte with sour cream, bacon and onions

€ 6,90

Flammkuchen „Griechischer Art“ mit Sauerrahm, Hirtenkäse und Peperoni 

Alsatian tarte „greek style“

with sour cream, goat cheese and pepperoni

€ 6,90

### Dessert

Tagesdessert

Dessert of the day

€ 4,00