

Höger`s – Weihnachts- Menü

„Himmel & Erde“

Gebackene Blutwurst mit Zwiebelmarmelade, glasiertem Apfel und
Stampfkartoffeln

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

Pinot & Co. Qba trocken, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

Wildconsommé mit Sherry und Kräuterflädle

Wild consommé with sherry and herb pancake stripes

Hullabaloo, Markus Schneider, Pfalz

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

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

Chianti Classico DOCG Riserva, Villa Antinori, Toskana

Glühweinbuttereis mit Vanillezwetschgen

Mulled wine ice cream with vanilla plums

oder

kleine internationale Käseauswahl mit Walnussbrot und Feigensenf
small international cheese variation with walnut bread and fig mustard

Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese, Rosch, Mosel

4-Gang-Menü € 52,00

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 15,00 pro Person

3-Gang-Menü € 41,00

(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 46,00

(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 11,50 pro Person