

Höger`s – Menü

Hausgebeizter Lachs auf Rote Beete-Carpaccio mit Balsamico,
Zitronen-Schmandcreme und Frieséesalat in grobem Senfdressing

Homemade salmon on beetroot carpaccio with balsamico, lemon sour cream
and friesé salad in coarse mustard dressing

Riesling „By the glass“
Weingut Villa Huesgen, Mosel

Weiß Tomatenschaumsuppe mit Garnele und Basilikumöl

White tomato foam soup with shrimp and basil oil

Weißburgunder, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

Rinderfilet mit bunten Honig-Möhren, Granatapfelkernen und
getrübtem Kartoffelgratin

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

Torcicoda Primitivo Salento, Tormarecsa, Apulien

Schokoladen- Malheur mit Brombeersorbet und Beerencoulis

Chocolate malheur with blackberry sorbet and berry coulis

oder

kleine internationale Käseauswahl mit Walnussbrot und Feigensenf

small international cheese variation with walnut bread and fig mustard

Beerenauslese Bechheimer Stein, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

4-Gang-Menü € 58,90

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 15,90 pro Person

3-Gang-Menü € 48,50

(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 51,50

(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 12,90 pro Person