

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Santa Cristina Spumante brut DOCG

Antinori, Toskana

€ 7,50

Vorspeisen

Kalt aufgeschnittene Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet mit
Frankfurter Grüne Soße und gebackenem Hühnerei

Cold slices of pink roasted beef fillet with frankfurter green sauce
and baked chicken egg

€ 16,50


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

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

€ 14,50

Unsere Weinempfehlung:

Riesling „By the glass“

Weingut Villa Huesgen, Mosel

0,1 l € 3,00 / 0,2 l € 6,00

„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

„Original Caesar Salad“
Romanasalatherzen, Parmesan, Kirschtomaten und Crôutons 

"Original Caesar Salad"
Romaine lettuce hearts, Parmesan, cherry tomatoes and croutons
€ 13,90 / kleine Portion € 8,50

Unsere Salate wahlweise mit
Hähnchenbruststreifen
with chicken breast stripes

+ € 3,50

oder

Rinderfiletstreifen
with beef tenderloin strips

+ € 9,50

Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder QbA trocken
Frau Müller's Weinkeller, Baden
0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

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

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Garnele und Basilikumöl
White tomato foam soup with shrimp and basil oil
€ 8,50

Hauptgerichte

Falaffel mit pikantem Minz-Joghurt, CousCous, Baba Ganoush
und Backobst-Relish 

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

€ 15,90

Unsere Weinempfehlung:
Leiwener Riesling QbA, feinherb
Weingut Josef Rosch, Mosel
0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Zanderfilet mit Birne, Bohne, Speck und Stampfkartoffeln

Zander fillet with pear, bean, bacon and mashed potatoes

€ 21,90 / kleine Portion € 16,90

Unsere Weinempfehlung:
Sauvignon Blanc, QbA trocken
Weingut Pfannebecker, Rheinhessen
0,1l € 3,70 / 0,2l € 7,30

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 trocken
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0,1l € 4,40 / 0,2l € 8,80

Oldenburger Grünkohl mit Westfälischer Mettwurst,
frischer Kohlwurst und Bratkartoffeln

Oldenburger Kale with sausages and fried potatoes

€ 16,90

Unsere Weinempfehlung:
Purple Jam
Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen
Spätburgunder, Lemberger, Schwarzriesling
0,1 € 3,90 / 0,2l € 7,70

Carrée vom Thüringer Duroc Schwein mit Portweinjus,
Walnussrisotto, Radiccio und Orange
Carrée from Thüringer Duroc Porc with port jus, walnut risotto, radicchio
and orange
€ 26,90

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

Geschmorte irische Rinderbacke mit eigener Soße, bunten Rüben
und Pastinakenpüree
Braised Irish beef cheek with its own sauce, colorful turnips and parsnip puree
€ 20,50 / kleine Portion € 15,50

Unsere Weinempfehlung:
Koonunga Hill Shiraz
Penfolds, Süd-Australien
0,1 l € 4,30 / 0,2 l € 8,50

Rinderfilet mit bunten Honig-Möhren, Granatapfelkernen und
getrübtem Kartoffelgratin
Beef tenderloin with colorful honey carrots, pomegranate seeds
and truffled potato gratin
€ 37,90 / kleine Portion € 31,90

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