

## Unsere Aperitif-Empfehlung:


Cremant de Loire-Tuffeau,  
Bouvet Ladubay  
€ 7,50

## Vorspeisen

Geflämmte Makrele / Crème Fraîche / Babyspinat /  
geeeiste Gurke / Dill

Flamed Mackerel / crème Fraîche / baby Spinach / iced cucumber / Dill  
€ 13,50

Unsere Weinempfehlung:  
Riesling „By the glass“  
Weingut Villa Huesgen, Mosel  
0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Ziegenkäseravioli / Raukenbutter / geschmelzte Tomate /  
Parmesan 

Goat cheese ravioli / rocket butter / melted tomato / parmesan  
€ 11,50 / als Hauptgangportion € 16,50

Unsere Weinempfehlung:  
Kaitui Sauvignon Blanc trocken  
Markus Schneider, Pfalz  
0,1l € 3,90 / 0,2l € 7,70

Tafelspitz / Apfel / Meerrettich / Endiviensalat /  
Kartoffel-Speckdressing

Tafelspitz / apple / horseradish / endive / potato bacon dressing  
€ 11,50

Unsere Weinempfehlung:  
Weißburgunder  
Weingut Markus Schneider, Pfalz  
0,1l € 3,60 / 0,2l € 7,20

„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 / 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:

Pfandturn Grauburgunder trocken

Weingut Dr. Köhler, Pfalz

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

## Suppen

Bärlauchschaumsuppe / Radieschen / Pecorino BonBon

Wild garlic soup / radishes / pecorino BonBon

€ 7,50

Rinderkraftbrühe / Tafelspitz / Gemüse

Consommé / prime boiled beef / vegetables

€ 6,90

Tomatenessenz / Wachtelbrust / Tomaten-Zwiebelmarmelade

Tomato essence / quail / tomato-onion jam

€ 8,50

## Hauptgerichte

Falaffel / Soja-Minz-Joghurt / CousCous / Baba Ganoush /

Backobst-Relish 

Falafel / spicy mint yoghurt / couscous / baba ganoush  
/ back-fruit relish

€ 15,90

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

Wolfsbarsch / Mandel-Knoblauchschaum /  
Safran-Graupen / Parmesan / Schmorkarotte

Sea bass / almond-garlic foam / saffron pearl barley / parmesan /stewed carrot

€ 21,90 / kleine Portion € 15,90

Unsere Weinempfehlung:  
Kaitui Sauvignon Blanc trocken  
Markus Schneider, Pfalz  
0,1l € 3,90 / 0,2l € 7,70

Schnitzel vom Landschwein / Kartoffel-Gurkensalat /  
Preiselbeer-Orangenkompott

Schnitzel from country pork / potato cucumber salad / Cranberry orange compote

€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:  
Pfundturm Grauburgunder trocken  
Weingut Dr. Köhler, Pfalz  
0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

Rinderfilet / Orangen-Cognac-Butter / Mangold/  
Waldpilz-Kartoffel-Krapfen

Beef tenderloin / orange cognac butter / chard / wild mushroom / potato croquettes

€ 37,90 / kleine Portion € 31,90

Unsere Weinempfehlung:  
Barbera d'Alba DOC  
Cordero di Montezemolo  
Piemont  
0,1l € 5,30 / 0,2l € 10,50

Rinderschulter in Olivenöl geschmort / lila Süßkartoffel / Romanesco

Beef shoulder braised in olive oil / purple sweet potato / Romanesco

€ 20,50 / kleine Portion € 15,50

Unsere Weinempfehlung:

Black Print

Markus Schneider

Pfalz

0,1l € 4,80 / 0,2l € 9,50

Maispoularde in Halbtrauer / Trüffel / Süßweinsauce /

grüner Spargel / Kartoffel / Nussbutter

Corn fed chicken in half-berry / sweet wine sauce / green asparagus / Frankish potato  
/ nut butter

€ 19,50

Unsere Weinempfehlung:

Gold Gavi DOCG

La Scolca, Piemont

0,1l € 3,80 / 0,2l € 7,50

Die Poularde in Halbtrauer (demi-deuil) zählt zu den französischen Küchenklassikern. In Frankreich heisst das, dass die Trauernde kein komplettes Jahr in Schwarz herumlaufen muss, sondern nach einer gewissen Zeit die Halbtrauer erlaubt ist, z.B. eine weiße Bluse mit schwarzen Punkten – genauso sieht die Poularde en demi-deuil durch unter die Haut geschobene Trüffelstücke aus.

Lammrücken / Zitronen-Kräuterkruste / Portweinjus /

gebackenes Risotto / Ratatouille

Rack of Lamb / Lemon Herbal Crust / Port Wine Juice / Baked Risotto / Ratatouille

€ 35,50

Unsere Weinempfehlung:

Koonunga Hill Shiraz

Penfolds, Süd-Australien

0,1l € 4,30 / 0,2l € 8,50