

Höger`s – Menü

Geflammte Makrele / Crème Fraiche / Babyspinat /
geeiste Gurke / Dill

Flamed Mackerel / Crème Fraiche / Baby Spinach / iced cucumber / Dill

Riesling „By the glass“
Weingut Villa Huesgen, Mosel

Tomatenessenz / Wachtelbrust / Tomaten-Zwiebelmarmelade
Tomato essence / quail / tomato-onion jam

Weißburgunder, Weingut Markus Schneider, Pfalz

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

Beef tenderloin / orange cognac butter / chard / Wild mushroom and potato
croquettes

Barbera D'Alba, Cordero di Montezemolo, Piemont

„Mille feuille“

Filoteig / Topfencreme / Salzkaramell / Macadamianüsse / Maracuja
“Mille feuille”

Filo pastry / curdcheesecream / salt caramel / nuts / passion fruit

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 € 47,90

(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 51,50

(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)
€ 12,90 pro Person