

Tageskarte

täglich (außer an Businesslunchtagen) von 12:00 bis 18:00 Uhr

Suppen und Vorspeisen

Rucolaschaumsuppe mit eingelegten Radieschen 
Rocket foam-soup with pickled radishes
€ 5,50


Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüse
Consommé with prime boiled beef and vegetables
€ 6,90

„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

Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen
with chicken breast strips
+ € 3,50


Wahlweise mit Rinderfiletstreifen
with beef tenderloin strips
+ € 9,50

„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

Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen
with chicken breast stripes
+ € 3,50

Wahlweise mit Rinderfiletstreifen
with beef tenderloin strips
+ € 9,50

Hauptgerichte

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

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

€ 15,90

Wolfsbarsch mit Mandel-Knoblauchschaum, Safran-Graupen, Parmesan und
Schmorkarotte

Sea bass with almond garlic foam, saffron barley, parmesan and stewed carrot

€ 21,90 / kleine Portion € 16,90

Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Mangold und fränkische Kartoffeln in
Nussbutter

Boiled beef with horseradish sauce with Swiss chard and Franconian potatoes
in nut butter

€ 16,90 / kleine Portion € 13,50

Schnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites und kleinem Salat

Schnitzel from country pork with fried potatoes und mixed salad

€ 16,50

Rinderschulter in Olivenöl geschmort mit lila Süßkartoffel und Romanesco

Bovine shoulder braised in olive oil with purple sweet potato and romanesco

€ 20,50 / kleine Portion € 15,50

Kleinigkeiten

Flammkuchen „Original Elsässer Art“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

Alsatian tarte with sour cream, bacon and onions

€ 6,90

Flammkuchen „Griechischer Art“ mit Sauerrahm, Hirtenkäse und Peperoni 

Alsatian tarte „greek style“

with sour cream, goat cheese and pepperoni

€ 6,90

Dessert

Tagesdessert

Dessert of the day

€ 4,00