

Unsere Aperitif-Empfehlung:


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

Vorspeisen

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

Flamed Mackerel / crème Fraiche / 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

Marinierter Spargel/Bärlauch/Kirschtomaten/Bad Essener
Schinken/Orange/Parmesan

Marinated asparagus / wild garlic / cherry tomatoes / Bad Essener Ham / Orange /
Parmesan
€ 13,00

Unsere Weinempfehlung:
Silvaner trocken Edition St. Valentin
Winzerkeller Sommerach
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

„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 / 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

Spargelcrèmesuppe ✓

Creamsoup of asparagus

€ 6,50

Frischer Bad Essener Spargel vom Hof Schoster

Fresh Bad Essener Asparagus from the farm Schoster

½ Pfund (250g) / zerlassene Butter, Sauce Hollandaise / Kartoffeln
½ pound (250g) / melted butter, hollandaise sauce / potatoes
€ 14,50

1 Pfund(500g) / zerlassene Butter, Sauce Hollandaise / Kartoffeln
1 pound (500g) / melted butter, hollandaise sauce / potatoes
€ 24,00

Wählen Sie zum Spargel:
Choose to asparagus

Schnitzel vom Landschwein +€ 5,50
Schnitzel from country pork

Kleines Rumpsteak(120g) +€ 15,50
Small rumpsteak

Gebratener Lachs (120g) +€ 10,50
Fried salmon

Bad Essender Knochenschinken +€ 5,50
Bad Essen Ham

Unsere Weinempfehlung:
Silvaner trocken Edition St. Valentin
Winzerkeller Sommerach
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

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

Scheiben vom rosa gebratenem
Roastbeef(kalt)/Remouladensoße/Bratkartoffeln/Salat
Slices of pink roast beef (cold) / remoulade sauce / fried potatoes / salad
€ 18,50 / kleine Portion € 15,00

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

Schnitzel vom Landschwein / Kartoffel-Gurkensalat /
Preiselbeer-Orangenkompott
Schnitzel from country pork / potato cucumber salad / Cranberry orange compote
€ 16,50

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

Rinderfilet / Orangen-Cognac-Butter / Frühlingsgemüse /
Waldpilz-Kartoffel-Krapfen
Beef tenderloin / orange cognac butter / chard / wild mushroom / potato croquettes
€ 37,90 / kleine Portion € 31,90

Unsere Weinempfehlung:
Black Print
Markus Schneider, Pfalz
0,1l € 4,60 / 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:
Kaitui Sauvignon Blanc trocken
Markus Schneider, Pfalz
0,1 l € 3,90 / 0,2 l € 7,70

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.