

## Unsere Aperitifempfehlung:

### Ferrari Spumante Rosé Trento DOC

Dieser nach klassischer Methode gekelterte Rosé zeigt in der Nase bezaubernde und lebhaft Aromen von Weißdorn, Nuancen von Johannisbeeren und Walderdbeeren.

Glas € 8,50

## Vorspeisen

Gebratene Garnelen / Rote Bete Carpaccio / Olivenöl / Trüfflespuma

Fried Prawns / Beetroot Carpaccio / Olive Oil / Truffle foam

€ 17,90

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder

Markus Schneider, Pfalz

0,1 l € 3,50 / 0,2 l € 6,80

Burrata / Grillgemüsesalat aus Zucchini, Paprika und Tomate /

Olivenöl 

Burrata / grilled vegetable salad with zucchini, peppers and tomato / olive oil

€ 13,90

Burrata ist eine Sonderform der Mozzarella, wird aber überwiegend aus Kuhmilch (seltener aus Büffelmilch) hergestellt. Sie hat die Form eines kleinen Säckchens, das einer Mozzarella ähnlich ist, und in dessen Innerem sich eine Masse aus Sahne und Mozzarellasträngen (praktisch nicht zu Kugeln geformte Mozzarellamasse) befindet; die Füllung ähnelt der Stracciatella. Die Burrata wurde 1956 in der Nähe von Andria erfunden, als ein starker Schneefall den Transport der Milch von außerhalb gelegenen Höfen in den Ort verhinderte. Um die Sahne zu konservieren, wurde sie in Mozzarella-Säckchen verpackt.

Unsere Weinempfehlung:

„Werkstoff“

Weingut Pfannebecker

Rheinhessen

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Riesling

0,1 l € 3,00 / 0,2 l € 6,00

„Himmel & Erde“

Gebackene Blutwurst / Stampfkartoffeln / glasierter Thymian-Apfel /

Zwiebelmarmelade

Baked black pudding / mashed potatoes / glazed thyme apple / onion jam

€ 13,90

Unsere Weinempfehlung:

„8 grad 14 Minuten“ Riesling QbA trocken

Weingut Werther Windisch, Rheinhessen

0,1 l € 4,50 / 0,2 l € 9,00

„Höger`s Salat“ 

Blattsalat / Gurke / Tomate / Karotte /

Paprika / Radieschen / Croûtons

Lettuce / cucumber / tomato / carrot / pepper / radishes / croutons

€ 9,90

Höger`s Salat mit Hähnchenbruststreifen

Höger`s Salat with chicken breast stipes

€ 14,50

Dressing zur Wahl:

Hausdressing / Parmesandressing / Joghurt-Zitronendressing

„Original Caesar Salad“

Romanasalatherzen / Parmesan / Kirschtomaten / Crôutons 

"Original Caesar Salad"

Romaine lettuce hearts, Parmesan, cherry tomatoes and croutons

€ 15,90 / kleine Portion € 7,50

„Original Caesar Salad“ mit Hähnchenbruststreifen

Original Caesar Salad with chicken breast stripes

€ 19,50 / kleine Portion € 10,50

Unsere Weinempfehlung:

Pfandturn Grauburgunder trocken

Weingut Dr. Köhler, Pfalz

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

## Suppen

Crèmesuppe vom Hokaido-Kürbis / Steirisches Kürbisöl /

Kürbiskerne 

Cream soup from Hokkaido pumpkin / Styrian pumpkin oil / pumpkin seeds

€ 6,90

Rinderkraftbrühe / Tafelspitz / Gemüse

Consommé / prime boiled beef / vegetables

€ 6,90

Selleriecremesuppe / Serranochip

Celery cream soup / Serranochip

€ 6,90

## Hauptgerichte

Falaffel / Minz-Joghurt / CousCous / Baba Ganoush /

Backobst-Relish 

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

€ 15,90

Unsere Weinempfehlung:  
„Doktorspiele“ Qba trocken  
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen  
0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Kürbisrisotto / karamellisierte Apfel / geröstete Kerne/Rauke 

Pumpkin risotto / caramelized apple / roasted seeds / rocket

€ 16,00

Unsere Weinempfehlung:  
Grauburgunder  
Markus Schneider, Pfalz  
0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,80

Matjesfilets / Hausfrauensoße / Essiggurke / Petersilienkartoffeln

Matjesfilets / Hausfrauensoße / pickle / parsley potatoes

€ 15,90

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

Auf der Haut gebratener Saibling / Kräuteröl / geschwenkter

Babyspinat / Zitronenrisotto

Roasted char / herbal oil / pivoted baby spinach / lemon risotto

€ 24,90 / Zwischengang € 16,80

Unsere Weinempfehlung:  
„8 grad 14 Minuten“ Riesling QbA trocken  
Weingut Werther Windisch, Rheinhessen  
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Schaukelstück vom Rind, sous vide in Olivenöl confiert / Cassis Jus /  
Selleriepüree / Brokkoli

Beef scoop sous vide confused in olive oil / cassis jus / celery puree / broccoli

€ 19,80 / klein € 15,50

Unsere Weinempfehlung:  
Jan Fiskaal Merlot  
MAN Family Wines, Südafrika  
0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,80

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

Schnitzel vom Landschwein / Steckrüben-Kartoffel-Stampf /  
Frühlingslauch / Gurken-Schmand-Salat

Schnitzel from country pork / turnips -potato-mash /spring onions /  
cucumber-sour cream salad

€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:  
„Werkstoff“  
Weingut Pfannebecker  
Rheinhessen  
Cuvée aus Sauvignon Blanc und Riesling  
0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Rinderfilet / Balsamicojus / Urtomatensalat /  
Wildkräuter / Bandnudeln in Olive und Petersilie

Beef fillet / Balsamic jus / Tomato salad /  
Wild herbs / Tagliatelle in olive and parsley

€ 38,90 / kleine Portion € 31,90

Unsere Weinempfehlung:  
Puro Malbec – Cabernet  
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien  
0,1l € 4,60 / 0,2l € 9,50