

## Höger`s – Menü


„Himmel & Erde“

Gebackene Blutwurst / Stampfkartoffeln / glasierter Thymian-Apfel /  
Zwiebelmarmelade

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

„8 grad 14 Minuten“ Riesling QbA trocken  
Weingut Werther Windisch, Rheinhessen

\*\*\*

Crèmesuppe vom Hokaido-Kürbis / Steirisches Kürbisöl /  
Kürbiskerne 

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

Grauburgunder, Weingut Markus Schneider, Pfalz

\*\*\*

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

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

Puro Malbec – Cabernet  
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien

\*\*\*

Geeister Käsekuchen / Mandarine / Blaubeere / Mandel  
Cheesecake / Mandarin / Blueberry / Almond

Beerenauslese Bechheimer Stein, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

4-Gang-Menü € 56,00

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)  
€ 16,50 pro Person

3-Gang-Menü € 43,00  
(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 49,00  
(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)  
€ 13,50 pro Person