

## Höger`s – Menü

Steinpilzconsommé / Wildravioli / Portwein-Schalottengelee  
Mushroom consommé / wild ravioli / port wine shallot jelly

Purple Jam  
Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen

\*\*\*

Fasanenbrust, sanft gegart / Kürbis / Blauschimmelkäse / Trauben /  
Nüsse / Rote Bete Espuma  
Pheasant breast, gently cooked / pumpkin / blue cheese / grapes / nuts /  
beetroot Espuma

Riesling feinherb, VDP Weingut Hamm, Rheingau

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken / Rehragout / Schokoladenjus /  
Rahmkohlrabi / Rote Bete / Mandel-Kartoffel-Kugeln  
Pink Roast Venison / Ragout / Chocolate sauce / Creamy Cabbage / Beetroot / Almond  
Potato Balls

Bruchsaler Rothenberg St. Laurent  
Weingut Klumpp, Baden

\*\*\*

Maronencrème / Buttermilchsorbet / Haselnusskrokant  
Chestnut cream / buttermilk sorbet

Moscato D'Asti, Bersano

4-Gang-Menü € 56,00

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)  
€ 18,50 pro Person

3-Gang-Menü € 42,00  
(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 47,00  
(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)  
€ 15,50 pro Person