

## 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

Feldsalat / Walnussdressing / Birne / gratinierter Ziegenkäse / Kerne

Corn salad / walnut dressing / pear / gratinated goat cheese / kernels

€ 13,90

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder

Markus Schneider, Pfalz

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,80

Gebratene Garnelen / Apfel-Meerrettichsalat / Misodressing / Sesam

Fried shrimp / apple horseradish salad / miso dressing / sesame

€ 17,90

Unsere Weinempfehlung:

„Werkstoff“

Weingut Pfannebecker

Rheinhessen

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Riesling

0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Fasanenbrust, sanft gegart / Kürbis / Blauschimmelkäse / Trauben /

Nüsse / Rote Bete Espuma

Pheasant breast, gently cooked / pumpkin / blue cheese / grapes / nuts /

beetroot Espuma

€ 14,50 / als Hauptgang € 24,00

Unsere Weinempfehlung:

Riesling feinherb VDP Weingut Hamm

Rheingau

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

„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

## 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

Steinpilzconsommé / Wildravioli / Portwein-Schalottengelee

Mushroom consommé / wild ravioli / port wine shallot jelly

€ 9,50

## 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

Gebratener Lachs / Dreierlei von der Karotte/ Porree

Roasted Salmon / Three Carrot / Poree

€ 20,90

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

Schnitzel vom Dammwild / Wirsing / Kartoffelrösti /

Preiselbeere / Orange

Schnitzel vom Dammwild / Savoy cabbage / Kartoffelrösti / Cowberry / Orange

€ 23,00

Unsere Weinempfehlung:  
Primitivo Piane del Levante  
Cantine Francesco Minini SpA  
Puglia  
0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Rehragout aus heimischer Jagd / hausgemachte Spätzle /

Heidelbeercreme

Wild ragout // homemade noodles / blueberry cream

€ 19,80 / kleine Portion € 14,90

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

Rosa gebratener Rehrücken / Rehragout / Schokoladenjus /

Rahmkohlrabi / Rote Bete / Mandel-Kartoffel-Kugeln

Pink Roast Venison / Ragout / Chocolate sauce / Creamy Cabbage / Beetroot / Almond  
Potato Balls

€ 34,90 / kleine Portion € 26,90

Unsere Weinempfehlung:  
Bruchsaler Rothenberg St. Laurent  
Weingut Klumpp, Baden  
0,1l € 6,50 / 0,2l € 13,00

Schnitzel vom Landschwein / Steckrüben-Kartoffel-Stampf /  
Kopfsalat in Speckdressing  
Schnitzel from country pork / Turnip-potato-mash / Lettuce in bacon dressing  
€ 16,50

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

Rinderfilet / geröstete Topinamburcreme / bunter Orangen-Kohl /  
Kartoffel-Krapfen  
Beef fillet / roasted Jerusalem artichoke cream / colorful orange cabbage /  
potato fritters  
€ 38,90 / kleine Portion € 31,90

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

## Zum Vormerken:

### Höger`s Gänsemenu am 11. November

(mittags und abends)

Weihnachtlicher Aperitif

\*\*\*

Maronenschaumsuppe

\*\*\*

Brust und Keule von der Gans mit Bratapfel / Orangenjus /

Preiselbeer-Rotkohl / Kartoffelklöße

\*\*\*

Pochierte Birne / Schokolade / Pistazie / Vanille

€ 47,00 incl. Aperitif