

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-Rettichsalat / Misodressing / Sesam

Fried shrimp / apple radish 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:

Cuvée Nachwuchs rosé

Weingut Kirchner, Pfalz

0,1l € 3,30 / 0,2l € 6,50

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:

Chardonnay „Dürer Weg“

Alto Adige, Südtirol

0,1l € 4,30 / 0,2l € 8,50

Oldenburger Grünkohl / Westfälische Mettwurst /

frische Kohlwurst / Bratkartoffeln

Oldenburger Kale / sausages / fried potatoes

€ 16,90

Unsere Empfehlung:

Rote Erde Landbier

0,3l € 2,80 / 0,5l € 4,00

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

Geschmorte Gänsekeule / Orangenjus / Bratapfel /

Johannisbeer-Rotkohl / Kartoffelklöße

Braised goose leg / orange jus / baked apple / currant-red cabbage / potato dumplings

€ 31,-

Unsere Weinempfehlung:

Ganz(s) oder gar nicht

QbA trocken

Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

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:
Black Print
Weingut Markus Schneider, Pfalz
0,1 € 4,80 / 0,2 l € 9,50

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
0,1 l € 3,00 / 0,2 l € 5,90

Rinderfilet / geräucherte Topinamburcreme / bunter Orangen-Kohl /
Kartoffel-Krapfen
Beef fillet / smoked Jerusalem artichoke cream / colorful orange cabbage /
potato fritters

€ 38,90 / kleine Portion € 31,90

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