

Unsere Aperitifempfehlung:

Rosé Limé, Ducourt, Bordeaux

Mit roten Früchten aromatisierter Rosé-Schaumwein

€ 6,50

Vorspeisen

Feldsalat / Walnussdressing / Birne / gratinierter Ziegenkäse / Kerne

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

€ 13,90

Unsere Weinempfehlung:

Leiwener Riesling QbA feinherb

Weingut Rosch, Mosel

0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Jakobsmuscheln / gebackene Blutwurst / Zwiebelpüree / Apfel

Scallops / black pudding / onion puree / apple

€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:

Markgräflerland Grauburgunder "SW" trocken

Martin Wassmer, Baden

0,1l € 6,50 / 0,2l € 13,00

Gebeizter Rehrücken / Orange / glacierte Schwarzwurzel / roter

Mangold / Preiselbeere

Pickled venison / orange / glazed salsify / Swiss chard / cranberry

€ 17,00

Unsere Weinempfehlung:

Ursprung

Markus Schneider, Pfalz

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

„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

Süßkartoffel-Ingwersuppe / Kokosschaum / Garnelenfrühlingsrolle

Sweet potato ginger soup / coconut foam / shrimp spring roll

€ 8,50

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

Rote Bete-Risotto / Ziegenkäse / Brombeere / Rauke 

Beetrootrisotto / goat cheese / blackberry / rocket

€ 16,00

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder trocken

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Gebratener Lachs / Dreierlei von der Karotte/ Porree

Roasted Salmon / Three Carrot / Poree

€ 20,90

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder trocken

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

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

Geschmorte Ibericobacke / Kartoffelstampf / Zwetschge / Marone

Braised Iberico cheek / potato mash / plum / chestnut

€ 19,00 / kleine Portion € 14,50

Unsere Weinempfehlung:

Primitivo Piane del Levante

Cantine Francesco Minini SpA, Puglia

0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Brust und Keule von der Bauernente / Orangenjus /

Johannisbeer-Rotkohl / Serviettenknödel

Breast and leg of the peasant duck / orange jus / baked apple / currant-red cabbage /
dumplings

€ 26,-

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 / frischer sautierter
Grünkohl / Kartoffel-Krapfen

Beef fillet / smoked Jerusalem artichoke cream / fresh kale /
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