

## Höger`s – Menü

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

Ursprung  
Markus Schneider, Pfalz

\*\*\*

Jakobsmuscheln / Blutwurst / Zwiebelpüree / Apfel  
Scallops / black pudding / onion puree / apple

Markgräflerland Grauburgunder SW trocken, Martin Wassmer, Baden

\*\*\*

Rinderfilet / geräucherte Topinamburcreme / frischer sautierter  
Grünkohl / Kartoffel-Krapfen  
Beef fillet / smoked Jerusalem artichoke cream / fresh kale /  
potato fritters

Puro Malbec – Cabernet  
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien

\*\*\*

Maronencrème / Buttermilchsorbet / Haselnusskrokant  
Chestnut cream / buttermilk sorbet

Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen

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