

Höger`s – Menü

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

Ursprung
Markus Schneider, Pfalz

Jakobsmuscheln / Blutwurstragout / 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

„Mille feuille“
Himbeer / Ingwer / Vanille / Milchsokolade
„Mille feuille“
Raspberry / ginger / vanilla / milk chocolate
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