

Zum Einstieg:
Cremant de Loire rosé
Lois Despas
€ 8,50

Vorspeisen

Spargelsalat / Bärlauchdressing / Rucola / Apfel /
Kirschtomaten / Parmesan 
Asparagus salad / wild garlic dressing / rocket / apple / cherry tomatoes / parmesan
€ 13,90

Unsere Weinempfehlung:
Cuvée verBLENDed, Weingut Werther Windisch, Rheinhessen
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Carpaccio vom Rind / Rucola / gehobelter Parmesan /
Zitrone / Pinienkerne
Beef carpaccio / rocket salad / shaved parmesan / lemon / pine nuts
€ 15,90

Unsere Weinempfehlung:
Beaujolais Villages Combe aux Jacques AOC, Lois Jadot
0,1l € 4,80 / 0,2l € 9,50

Grobes Thunfischtatar / Guacamole / Asia-Mayonnaise / Rettich
Tuna tartar / guacamole / asian mayonnaise / radish
€ 16,90

Unsere Weinempfehlung:
„Raw like sushi“
Chardonnay trocken, Weingut Schembs, Rheinhessen
0,1l € 4,30 / 0,2l € 8,50

„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 / Mango-Buttermilchdressing

Suppen

Spargelcrèmesuppe 

Creamsoup of asparagus

€ 6,50

Rinderkraftbrühe / Gemüse & Tafelspitzeinlage

Consommé / prime boiled beef / vegetables

€ 6,90

Bärlauchcrèmesuppe / gebackene Garnele

Wild garlic soup / baked prawn

€ 7,50

Hauptgerichte

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Chili, Kokos und Basmatireis

Spicy Thai vegetable curry with chili, coconut and basmati rice

€ 15,90



Unsere Weinempfehlung:


„Doktorspiele“ trocken

Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen

Rosécuvée aus Frühburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder

0,1l € 3,40 / 0,2l € 6,80

Frische Pasta / Bärlauchpesto / Kirschtomaten /

rote Zwiebeln / Parmesan 

Fresh pasta / wild garlic pesto / cherry tomatoes / red onion / parmesan

€ 14,90

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder trocken

Weingut Markus Schneider, Pfalz

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Frischer Bad Essener Spargel vom Hof Schoster

Fresh Bad Essener Asparagus from the farm Schoster

½ Pfund (250g) / zerlassene Butter, Sauce Hollandaise / Kartoffeln
½ pound (250g) / melted butter, hollandaise sauce / potatoes
€ 14,50

1 Pfund(500g) / zerlassene Butter, Sauce Hollandaise / Kartoffeln
1 pound (500g) / melted butter, hollandaise sauce / potatoes
€ 24,00

Wählen Sie zum Spargel:
Choose to asparagus

Schnitzel vom Landschwein +€ 5,50
Schnitzel from country pork

Kleines Rinderfilet (120g) +€ 19,50
Small beef filet

Gebratener Lachs (120g) +€ 10,50
Fried salmon

Bad Essener Knochenschinken +€ 5,50
Bad Essen Ham

Unsere Weinempfehlung:
Cuvée verBLENDed, Weingut Werther Windisch
Rheinhessen
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Gebratener Lachs / Kräuterkrem / Balsamico – Linsensalat /
Mandeln / Brotchips

Fried salmon / herbal cream / lentils salad / almonds / bread crunch

€ 20,90 / kleine Portion € 15,50

Unsere Weinempfehlung:
Kaitui Sauvignon Blanc trocken
Weingut Markus Schneider, Pfalz
0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,90

Gebratenes Zanderfilet / Rieslingschaum /
Graupen – Gurkenrisotto mit Dill

Fried pikeperch / riesling sauce / pearl barley risotto with cucumber and dill

€ 21,90 / kleine Portion € 16,90

Unsere Weinempfehlung:
Grauburgunder QbA trocken
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz
0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef(kalt) / Remouladensoße /
Bratkartoffeln / Salat

Slices of pink roast beef (cold) / remoulade sauce / fried potatoes / salad

€ 19,50 / kleine Portion € 15,00

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

Duett vom bunten Bentheimer Schwein
Rücken und krosser Schweinebauch / Jus /
Bärlauch - Spargelragout / Polenta

Pork loin and crispy belly / jus / ramson – asparagus ragout / polenta

€ 19,50

Unsere Weinempfehlung:
Beronia Tempranillo Joven
Bodegas Beronia, Rioja
0,1l € 3,30 / 0,2l € 6,50

Rosa gebratener Lammrücken in Bärlauchpanade / Tomatenconfit /
Pilzerde / gebrannter Porree / Kroketten

Medium roasted saddle of lamb with ramson breading / tomato confit /
mushroom soil / roasted leek / croquettes

€ 24,-

Unsere Weinempfehlung:

Koonunga Hill Shiraz

Penfolds, Australien

0,1l € 4,80 / 0,2l € 9,50

Schnitzel vom Landschwein / Kartoffel – Gurkensalat /
kaltgerührte Preiselbeeren

Schnitzel from country pork / potato cucumber salad / cranberry

€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

Rinderfilet / Jus / lauwarmer Tomatensalat /
Kartoffelpüree / Röstzwiebeln

Beef fillet / jus / warm tomato salad / mashed potatoes / fried onions

€ 38,90 / kleine Portion € 31,90

Unsere Weinempfehlung:

Black Print

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Cuvée aus St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Dorsa

0,1l € 4,80 / 0,2l € 9,50