

## Höger`s – Menü

Grobes Thunfischtatar / Guacamole / Asia-Mayonnaise / Rettich  
Tuna tartar / guacamole / asian mayonnaise / radish

Chardonnay “Raw like sushi”, Schembs, Rheinhessen

\*\*\*

Bärlauchcrèmesuppe / gebackene Garnele  
Wild garlic soup / baked prawn

Weissburgunder Markus Schneider, Pfalz

\*\*\*

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

Beaujolais Villages Combe aux Jacques AOC, Lois Jadot

\*\*\*

Weißer Schokolade, karamellisiert und als Crème / Rhabarberkompott  
/ Erdbeersorbet

White chocolate cream and caramelized / pieplant compote / strawberry sorbet

Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen

4-Gang-Menü € 49,-

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)  
€ 18,50 pro Person

3-Gang-Menü € 35,-  
(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 41,-  
(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)  
€ 15,50 pro Person