

**Zum Einstieg:**  
Amerie - Münsterländer Aperitif  
€ 5,50

## Vorspeisen

Mozzarella / gegrillte Wassermelone /  
Gurkensorbet / Dill-Emulsion   
Mozzarella / grilled watermelon / cucumber sorbet / dill emulsion  
€ 11,90

Unsere Weinempfehlung:  
*Weißburgunder trocken* Edition Johanna Lorenz  
Weingut Lorenz & Söhne, Nahe  
0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,00

Carpaccio vom Rind / Rucola / gehobelter Parmesan /  
Pfifferling-Vinaigrette  
Beef carpaccio / rocket salad / shaved parmesan / chanterelle-vinaigrette  
€ 15,90

Unsere Weinempfehlung:  
*Purple Jam*  
Weingut Chateau Schembs, Rheinhessen  
Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und Schwarzriesling  
0,1l € 3,80 / 0,2l € 7,50

Geflämte Lachsforelle / eingelegter Rettich / Avocadokrem /  
Meerrettich  
Salmon trout / pickled radish / avocado creme / horseradish  
€ 14,50

Unsere Weinempfehlung:  
*Chardonnay* Tormaresca Puglia  
Apulien  
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 stripes

€ 14,50

Dressing zur Wahl:

Hausdressing / Mango-Buttermilchdressing

## Suppen

Weißer Tomatenschaumsuppe / Basilikumöl 

White tomato cream soup / basil oil

€ 6,50

Rinderkraftbrühe / Gemüse & Tafelspitzeinlage

Consommé / prime boiled beef / vegetables


€ 6,90

Pifferlingcrèmesuppe

Chanterelle cream soup

€ 6,90

## 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

Kartoffel-Röstbrotknödel / Pifferlinge in Rahm / Wildkräuter 

Potato-toast dumpling with chanterelle in cream with wild herbs

€ 15,90

Unsere Weinempfehlung:

*Werkstoff* trocken

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Riesling

0,1l € 3,10 / 0,2l € 6,20

Matjesfilets / Hausfrauensoße /  
Gewürzgurke / Petersillienkartoffeln  
Matjesfilets / Hausfrauensoße / pickle / parsley potatoes  
€ 15,90

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

Filet vom schwarzen Heilbutt / Pfifferlinge / beurre rouge /  
Meerrettich-Kartoffelpüree  
Greenland halibut / chanterelle / beurre rouge / mashed potatoes with horseradish  
€ 26,- / kleine Portion € 18,90

Unsere Weinempfehlung:  
*Saignée Rosé*  
Weingut Landerer, Baden  
Rebsorten: Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon  
0,1l € 3,20 / 0,2l € 6,30

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

Duroc Schweinerücken / Jus / zweierlei Blumenkohl /  
sautierte Kaiserschoten  
Duroc pork loin / jus / two kind of cauliflower / snow peas  
€ 21,-

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

Maispoularde mariniert mit Zitronengras & Kafir-Limette/  
Zitronenkrem / Wildkräutersalat / Brotchips

Corn poulard marinated with lemon grass & lime leaves / lemon-cream /  
wild herb salad / bread chips

€ 19,50

Unsere Weinempfehlung:

*Summerfeeling* feinherb

Weingut Landerer, Baden

Cuvée aus Muskateller, Sauvignon Blanc und Rivaner

0,1l € 3,40 / 0,2l € 6,80

Schnitzel vom Landschwein / Kartoffel – Gurkensalat /  
kaltgerührte Preiselbeeren

Schnitzel from country pork / potato cucumber salad / cranberry

€ 16,50

Unsere Weinempfehlung:

*Höger's Grauburgunder* QbA trocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

Rinderfilet / Jus / gebratene Pfifferlinge / Baby Spinat /  
Trüffel-Kartoffelklößchen

Beef fillet / jus / fried chanterelle / spinach / potato dumpling with truffle

€ 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