

Höger`s – Menü

Geflämmte Lachsforelle / eingelegter Rettich / Avocadokrem /
Meerrettich

Salmon trout / pickled radish /avocado creme / horseradish

Chardonnay Tormaresca Puglia, Apulien

Weißer Tomatenschaumsuppe / Basilikumöl

White tomato cream soup / basil oil

Weissburgunder , Weingut Lorenz & Söhne, Nahe

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

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

Terre di San Leonardo IGT Trentino
Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère

Nougatschnitte / dreierlei Passionsfrucht / Basilikum

Nougat sandwich / three kinds of maracuya / basil

Beerenauslese, Dreissigacker, Rheinhessen

4-Gang-Menü € 54,-

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 18,50 pro Person

3-Gang-Menü € 41,-

(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 49,-

(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 15,50 pro Person