

Höger`s – Menü

Geflämmter Lachs / Grüne Soße / Parmesancrumble

Pickled salmon / wild herb sauce / parmesan crumble

Sauvignon Blanc trocken, Weingut Lorenz & Söhne, Nahe

Bärlauchsuppe / Croutons

Wild garlic soup / croutons

Weißburgunder trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz

Gebratenes Rumpsteak / Bärlauchbutter / grüne Bohnen
/ Rosmarin-Kartoffeln

Roasted rump steak / wild garlic butter/ green beans/ potatoes with rosemary

Malbec trocken, Kaiken, Mendoza, Argentinien

Eierlikör-Quarkmousse / Birnenkompott / Schokolade

Advocaat-quark mousse / pear compot / chocolate

Trittenheimer Apotheke

Riesling Auslese, Weingut Rosch, Mosel

4-Gang-Menü € 49,-

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 18,50 pro Person

3-Gang-Menü € 38,-

(Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü € 44,-

(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1 l)

€ 15,50 pro Person

Zum Einstieg:

Rosé Limé

Prickelnder Wein auf Rosébasis mit roten Früchten aromatisiert

€ 6,50

Vorspeisen

Geflämmtter Lachs / Grüne Soße / Parmesancrumble

Pickled salmon / wild herb sauce / parmesan crumble

€ 14,50

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder trocken

Weingut Markus Schneider, Pfalz

0,1l € 4,30 / 0,2l € 8,50

„Höger`s Salat“ 

Blattsalat / Gurke / Tomate / Karotte /

Paprika / Radieschen / Croûtons / Hausdressing

Lettuce / cucumber / tomato / carrot / pepper / radishes / croutons

€ 10,90

Höger`s Salat mit Hähnchenbruststreifen

Höger`s Salat with chicken breast stripes

€ 15,50

Höger`s Beilagensalat

€ 3,90

Suppen

Rinderkraftbrühe / Gemüse & Tafelspitzeinlage

Consommé / prime boiled beef / vegetables

€ 6,90

Bärlauchsuppe / Crôutons

Wild garlic soup / croutons

€ 6,90

Hauptgerichte

Flammkuchen Elsässer Art
Schmand / Bauchspeck / Zwiebeln / gemischter Salat
Tarte flambée / cream / bacon / onions / salad
€ 11,90

Unsere Weinempfehlung:
Höger's Grauburgunder trocken
Weingut Pfaffmann, Pfalz
0,1l € 3,00 / 0,2l € 6,10

Frische Pasta / Bärlauchpesto / Fetakäse / Kirschtomaten
Pasta / wild garlic pesto / feta cheese / cherry tomato
€ 15,90

Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder trocken
Weingut Markus Schneider, Pfalz
0,1l € 4,30 / 0,2l € 8,50

Saibling / Kräutersud / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Saibling / herbal stock / lukewarm potato – cucumber salad
€ 24,- / kleine Portion € 17,50

Unsere Weinempfehlung:
Riesling trocken
Weingut Pfannebecker, Rheinhessen
0,1l € 3,00 / 0,2l € 5,90

Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef (kalt) / Remouladensoße /
Bratkartoffeln / gemischter Salat
Slices of pink roast beef (cold) / remoulade sauce / fried potatoes / salad
€ 19,50 / kleine Portion € 15,-

Unsere Empfehlung:
Primitivo Piane del Levante
Cantine Francesco Minini, Puglia
0,3l € 3,40 / 0,5l € 6,80

Gebratenes Rumpsteak / Bärlauchbutter / grüne Bohnen /
Rosmarin-Kartoffeln
Roasted rump steak / wild garlic butter/ green beans/ potatoes with rosemary
€ 28,-

Unsere Weinempfehlung:
Malbec trocken
Kaiken, Mendoza, Argentinien
0,1l € 4,50 / 0,2l € 8,90

Schnitzel vom Landschwein / Bratkartoffeln / gemischter Salat /
kaltgerührte Preiselbeeren
Schnitzel from country pork / salad /
fried potatoes / cranberry
€ 16,50

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

Dessert

Eierlikör-Quarkmousse / Birnenkompott / Schokolade
Advocaat-quark mousse / pear compot / chocolate
€ 7,50 / Probierportion €3,90

Eis und Sorbet aus eigener Herstellung

1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis
Scoop of homemade sorbet or ice cream
€ 2,50

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!
Ask our staff for the different flavours

Dessertwein

Trittenheimer Apotheke
Riesling Auslese, Weingut Rosch, Mosel
0,05l € 3,50