## Zum Einstieg:

**Amérie – Münsterländer Aperitif** by Sasse
*Himbeerlikör mit Walderdbeeren, aufgegossen mit Höger´s Sekt*
7,50

**Martini Sprizz** (alkoholfrei <0,5% Vol.))
*Martini Floreale alkoholfrei, Tonic und Zitronenlimonade auf Eis*
7,00

# HÖGER`S "365 ALL TIME CLASSIC`S"

## Zum Knabbern und Verweilen

Brotkorb mit hausgemachtem Dinkel- & Weizenbrot
mit Bad Essener Ursalz-Butter oder Dip des Tages
Bread with Bad Essen salted-butter or dip of the day
5,50

Dazu:

eingelegte Oliven +4,20
pickled olives
Bad Essener Landschinken (50g) +6,20
Bad Essen ham

Brotzeit mit Landschinken von Hof Schoster, Wildsalami aus eigener Jagd
und Pfefferbeißern, dazu Höger´s Brot und Bad Essener Salzbutter
Snack with ham from Hof Schoster, game salami, Pfefferbeißer, Höger's bread and salted butter
14,80

Gebratene Riesengarnelen
mit Paprika-Chili Dip, kleinem Salat und Höger´s Brot
Fried king prawns with pepper-chili-aioli, small salad and Högers bread
3 Stück 15,50

"Die wilde Bratwurst" (100g)
-Hergestellt von der Landschlachterei Krischke- Ausgezeichnet als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2019"
mit Kraut, Röstzwiebeln, Höger´s Brot und Preiselbeer-Senf
"The wild bratwurst" with game from our own hunting with cabbage, fried onions,
Höger´s bread and cranberry mustard
15,80

Darf´s ein bisschen mehr sein? Machen Sie aus den
Knabbereien einen Hauptgang mit ein paar Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln 5,50
Fried potatoes
Pommes 5,10
French fries
Kleiner gemischter Salat 5,10
Small salad

# Deftig in Groß und Klein

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage, Eierstich und Brot
Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread
9,50

Ricottaravioli mit Kürbis-Sugo, Rucola-Pesto und Parmesan
Ricotta ravioli with pumpkin sugo, rocket pesto and parmesan
21,00 oder in klein 14,00

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt)
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat
Slices of pink roasted roast beef (cold) with remoulade sauce,
fried potatoes and salad
23,00 oder in klein 18,00

Thai-Gemüse-Curry mit Mangowürfel, Basmatireis und Papadam
Thai vegetable curry with basmati rice and papadam
21,50
mit Lachsforellenfilet (with salmon trout filet)
29,80

Schnitzel von Hof Schoster´s Landschweinen mit Zitrone,
Kartoffel-Blumenkohlrösti, Kräuterschmand und einem kleinen Salat
Schnitzel from local pork with cauliflower-potato rösti, cream with herbs and salad
22,00

Gebratene Landhähnchenbrust mit Limetten-Parmesansoße,
in Olivenöl geschmorte bunte Karotten und Kartoffel-Tomatenkrapfen
Fried chicken breast with lime-parmesan-sauce, braised carrots and pommes dauphine with tomato
22,00

Höger´s Salat mit bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika, gerösteten Körnern, Hausdressing und Brot
Lettuce with cucumber, tomato, pepper, roasted seeds, house vinaigrette and bread
15,90

als Topping:

| | |
|---|---|
| gebratene Landhähnchenfilets<br>chicken breast stripes | +6,90 |
| Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert<br>Gratiné goat cheese with honey and thyme | +6,50 |
| Garnelen (3 Stk.)<br>Fried king prawns | +10,00 |

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Nordhauser Mühle
mit leichter Meerrettich-Soße, Blattspinat und Ursalz-Drillingen
Fried salmon trout with horseradish sauce, leaf spinach and potatoes
28,50

# SAISON HAT, WAS DA IST…

Scheiben vom Venner Rinderschinken an Paprika-Couscous
mit Feldsalat, Chicorée, und Kräuter-Schmand
Slices of Venner Beef Ham on lambs lettuce, Chicoree and Herb-Sour cream
13,80

Bärlauchsuppe mit Ricotta-Kräuterklößchen und Lachs (vegetarisch: ohne Lachs)
Wild garlic soup with ricotta dumplings and slices of salmon
9,50

Gebratene Pilze der Saison, Kräuterseitlinge, Austernpilze und Shiitake,
mit Kirschtomaten, Käsenocken mit Salbei-Butter, Rucola und Parmesan
Fried Mushrooms oft he season, King Oyster, Oyster and Shiitake
with cherry tomatoes, cheese balls in Sage butter, Arugula and Parmesan
21,50 / mit Schweinefilet with Pork filet 28,50

Surf & Turf Burger
Rinder-Patty und gebratene Garnele auf Brioche Brötchen
mit Ricotta-Zitronen-Mayonnaise, Mango-Salsa und Rucola
dazu Steakhouse Pommes
Beef Patty and fried Shrimpon a brioche roll with Ricotta- Lemon- Mayonnaise, Mango- Salsa
and Arugula with Steakhouse chips
22,50

Skrei-Filet auf der Haut gebraten an Chorizo-Sud
mit Polenta Schnitte und gebratenem Romana Salat
Norwegian Skrei- Filet fried on the skin with Chorizo sauce, Polenta cuts and fried Romana salad.
31,00

Gut zu wissen: Skrei, der arktische Winterkabeljau, ist eine Delikatesse, die es nur im Winter und auch nur in Norwegen gibt. Von Januar bis April findet man große Schwärme auf dem Weg von der arktischen Barentssee zu den Lofoten. Die Norweger entwickelten ein Nachhaltigkeitskonzept.
Gefischt wird nur die Menge, die auch wieder nachkommt. Der norwegische Skrei gehört zu den größten und nachhaltigsten Kabeljaubeständen der Welt.

Rinderfiletsteak mit Cafe de Paris-Butter,
Portweinjus, sautiertem Saisongemüse mit Zuckerschoten
und Rosmarin-Kartoffeln
Beef filet steak with cafe de Paris- Butter, port winw sauce,
seasonal vegetables sugar snap peas and rosemary potatoes.
150g 37,00 / 250g 52,50

Lust auf etwas Süßes? Die Dessertkarte reichen wir Ihnen später oder auf Wunsch!

# HÖGER´S MENÜ

Brotkorb mit hausgemachtem Dinkel- & Weizenbrot mit Ursalz-Butter oder Dip
Homemade Bread with Bad Essen salted-butter or dip

***

Carpaccio von Lachsfilet und Seeteufel
mit Oliven-Marinade und Basilikum-Sorbet
Carpaccio from Salmon filet and Monk fish with Olive marinade and Basil sorbet
14,50

***

Garnelenrahmsuppe mit Zuckerschoten und Garnele im Kartoffelmantel
Shrimp cream soup with sugar snap peas, and Shrimp in Potatoe coat
9,50

***

Gebratene Jacobsmuschel auf Erbsenpüree
an Vanille-Kamillen-Soße
Fried scallop on pea puree, vanilla- Chamomile sauce
17,00

***

Gebratenes Doradenfilet auf Frühlingslauch mit Kräuter-Gewürzsud
und gebratenen Kartoffelspalten mit Tonkabohne
Fried sea beam filet on spring leek with herb sauce and fried potatoe columns with tonka bean
31,00

***

Schokoladentarte mit Mango-Joghurteis und Karamell Crunch
Chocolate tart with mango yoghurt ice cream and caramel crunch
12,90

oder

Zweierlei Rohmilchkäse, Camembert & Ziegenweichkäse
mit Trauben und Höger´s Brot
Cheese seletion , Camembert, goat and raw milk cheese
With grapes and homemade bread
15,00

| | |
|---|---|
| 5-Gang Menü | 79,00 |
| 4-Gang Menü ohne Jakobsmuscheln | 63,00 |
| *4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l) 19,50* | |
| 3-Gang Menü mit Vorspeise | 54,00 |
| 3-Gang Menü mit Suppe | 49,00 |
| *3 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l) 15,50* | |

*Sie möchten mehr zur Weinreise wissen? Sprechen Sie uns an, wir helfen gerne weiter!*

***Alle Gerichte sind auch einzeln erhältlich.***
*Alle Preise in Euro und inkl. der gültigen Mehrwertsteuer.*

# DESSERT/KÄSE

Crème brûlée mit Orangensorbet
Crème brûlée with orange sorbet
9,50

Hausgemachtes Tiramisu
mit Schokoladensoße und Kaffeeeis
Homemade tiramisu with chocolate sauce and coffee ice
10,50

Schokoladentarte mit Mango-Joghurteis und Karamell Crunch
Chocolate tart with mango yoghurt ice cream and caramel crunch
12,90

Zweierlei Rohmilchkäse,
Camembert & Ziegenweichkäse
mit Trauben und Höger´s Brot
Two types of raw milk cheese, Camembert &
soft goat cheese with grapes and Höger's bread
15,00

# EISBECHER

**Schwarzwaldbecher**
Zwei Kugeln Vanilleeis & eine Kugel Schokoladeneis,
mit eingekochten Kirschen, Sahne,
Schokoraspeln und Waffel
8,00

**Eierlikörbecher**
Drei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör,
Krokant, Sahne und Waffel
8,00

**Schokoladenbecher**
Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis mit Sahne, Schokoraspeln,
Waffel und viel Schokosoße
8,00

**Walnuss-Karamellbecher**
Je eine Kugel Walnuss-, Salted Karamell- und Vanilleeis
mit Sahne, Karamellsoße, Krokant und Waffel
8,00

Gemischtes Eis (3Kugeln)
4,80

Gemischtes Eis (3Kugeln) mit Sahne
5,50

## Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Salz-Karamell

| | |
|---|---|
| je Kugel | 1,70 |
| Portion Sahne | 0,90 |

**Vanille-Mango-Flip**
Eis mit Vanillegeschmack mit Apfel-Mango-Saft
5,90

**Kick it**
Espresso mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack
4,70

# Lieferanten & Partner

Wissen wo es her kommt!

Hof Schoster aus Bad Essen Rabber
versorgt uns mit Kartoffeln, Eiern, Honig,
Schweineoberschale und Spargel

Landschlachterei Krischke aus Venne
liefert sämtliche Fleischprodukte vom Aufschnitt
beim Frühstück bis zum Landrind am Abend

Die Nordhauser Mühle aus Ostercappeln
ist der Experte für Fisch und Meeresfrüchte
rundherum.
bei uns.

SB-Zentralmarkt aus Osnabrück
Der Großhandelsmarkt für alles

Manss Frischeservice beliefert uns
mit frischem Obst und Gemüse.

Lammersiek Fruchtsaftkelterei aus Bad Essen:
Direkt um die Ecke und die besten Säfte weit und
breit.

Wein Wolf aus Bonn; der Experte
für alles aus der Traube. (Einige Weine
beziehen wir auch direkt von den Winzern)

Getränke Meyer beliefert uns jede Woche mit
Getränken aller Art.

Heimbs beliefert uns mit Kaffee und Tee

Riehemann Reinigungstechnik aus Wallenhorst
liefert nicht nur Reinigungsmittel und Technik,
sondern berät auch mit hoher Kompetenz vor Ort.

Und nicht zu vergessen: Die Jäger aus der Region versorgen uns mit frischem Wildfleisch!