

# 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<sup>1,7</sup>

Bread with Bad Essen salted-butter or dip of the day

5,50

Dazu:

eingelegte Oliven +4,20

pickled olives

Bad Essener Landschinken<sup>b</sup> (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<sup>1,7</sup>

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 <sup>1,2,7,8(Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne),9,10</sup>

Fried king prawns with pepper-chili-aioli, small salad and Högers bread

3 Stück 15,50

“Die wilde Bratwurst” (100g)

-Hergestellt von der Landschlachtereie Krischke- Ausgezeichnet als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2019“

mit Kraut, Röstzwiebeln, Höger´ s Brot und Preiselbeer-Senf<sup>f,7,9,10</sup>

“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<sup>7</sup> 5,50

Fried potatoes

Pommes 5,10

French fries

Kleiner gemischter Salat <sup>8 (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)</sup> 5,10

Small salad

1Gluten,2Krebstiere,3Eier,4Fisch,5Erdnüsse,6Soja,7Milch und  
Milchprodukte,8Schalenfrüchte,9Sellerie,10Senf,11Sesamsamen,12Lupinen,13Weichtiere

a)mit Farbstoff,b)mit Konservierungsstoff,c)mit Antioxidationsmitteln,d)mit Geschmacksverstärkern,e)mit Schwefeldioxid,f)mit  
Schwärmungsmittel,g)mit Phosphat,h)mit Milcheiweiß,i)koffeinhaltig,j)chininhaltig,k)gewachst,l)enthält Süßungsmittel

## Deftig in Groß und Klein

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage, Eierstich und Brot <sup>1,3,7,9</sup>

Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread

9,50

Ricottaravioli mit Tomaten-Sugo, Rucola-Pesto und Parmesan <sup>1,3,7,9</sup>

Ricotta ravioli with tomato sugo, rocket pesto and parmesan

21,00 oder in klein 14,00

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt)  
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat <sup>3,7,8 (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne), 10</sup>

Slices of pink roasted roast beef (cold) with remoulade sauce,  
fried potatoes and salad

23,00 oder in klein 18,00

Schnitzel von Hof Schoster´s Landschweinen mit Zitrone,  
Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat <sup>1,3,7,9,10</sup>

Schnitzel from local pork with Steakhouse fries and salad

22,00

Gebratene Landhähnchenbrust mit Limetten-Parmesansoße,  
in Olivenöl geschmorte bunte Karotten und Kartoffel-Tomatenkrapfen <sup>1,3,7,9</sup>

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 <sup>1,8(Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne), 10</sup>

Lettuce with cucumber, tomato, pepper, roasted seeds, house vinaigrette and bread

15,90

als Topping:

gebratene Landhähnchenfilets <sup>7</sup> +6,90

chicken breast stripes

Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert +6,50

Gratiné goat cheese with honey and thyme

Garnelen (3 Stk.) <sup>2,7</sup> + 10,00

Fried king prawns

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Nordhauser Mühle  
mit leichter Meerrettich-Soße, Blattspinat und Ursalz-Drillingen <sup>1,4,7,9</sup>

Fried salmon trout with horseradish sauce, leaf spinach and potatoes

28,50

# SAISON HAT, WAS DA IST...

Spargel-Quinoa-Tatar an Rucola mit Rinderschinken,  
Cherrytomaten, Paprika und Bärlauch Dip<sup>9</sup>

Asparagus and quinoa tartare with rocket and beef ham, cherry tomatoes, paprika and wild garlic dip

13,80

Spargelcremesuppe mit Einlage<sup>7,9</sup>

Creamsoup of asparagus

8,50

Portion frischer Stangenspargel vom Hof Schoster

(500g Rohgewicht, ergeben ca. 340g geschält, 6-9 Stangen)

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln<sup>3,7,9</sup>

White asparagus (500g gross weight) with melted butter, hollandaise sauce and potatoes

28,90

als kleine Portion (250g Rohgewicht) 16,90

250g gross weight

**Wählen Sie zum Spargel:**

Choose to asparagus

Schnitzel vom Landschwein (80g)<sup>1,3,7</sup> +€6,50

Schnitzel from country pork

Gebratene Lachsforelle (80g)<sup>4,7</sup> +€8,00

Fried salmon trout

Bad Essener Landschinken (50g)<sup>b</sup> +€6,20

Bad Essen ham

Kalbsfilet (150g)<sup>7</sup> +€19,50

Veal tenderloin

Surf & Turf Burger

Rinder-Patty und gebratene Garnele auf Brioche Brötchen  
mit Ricotta-Zitronen-Mayonnaise, Mango-Salsa und Rucola

dazu Steakhouse Pommes<sup>1,2,3,7,10</sup>

Beef Patty and fried Shrimpon a brioche roll with Ricotta- Lemon- Mayonnaise, Mango- Salsa  
and Arugula with Steakhouse chips

22,50

Gebratenes Zanderfilet auf Polenta-Schnitte mit Kräuter-Gewürzsud  
und gebratenem Romana Salat mit Spargel und Tomaten<sup>4,7,9</sup>

Fried pike-perch fillet on a polenta slice with herb sauce

and roasted romaine lettuce with asparagus and tomatoes

29,50

Rinderfiletsteak mit Cafe de Paris-Butter, Portweinjus,  
Portweinjus, sautiertem Saisongemüse mit Zuckerschoten  
und Polenta-Schnitte<sup>7,9</sup>

Steak of beef filet with café de paris butter, port wine sauce,  
Spring vegetables with asparagus and polenta slice

150g 37,00 / 250g 52,50

# HÖGER ´ S MENÜ

Brotkorb mit hausgemachtem Dinkel- & Weizenbrot mit Ursalz-Butter oder Dip<sup>1,7</sup>  
Homemade Bread with Bad Essen salted-butter or dip



Carpaccio von Lachsfilet und Seeteufel  
mit Oliven-Marinade, eingelegtem grünen Spargel,  
Cherrytomaten, Rucola und Basilikum-Sorbet <sup>4,7,9</sup>

Carpaccio from Salmon filet and Monk fish with Olive marinade, marinated green asparagus,  
cherry tomato, rocket and Basil sorbet

14,50



Bärlauchsuppe mit Ricotta-Kräuterklößchen und Lachs<sup>1,7,9</sup>

Wild garlic soup with ricotta dumplings and slices of salmon

9,50



Lammrücken, rosa gebraten, mit Bärlauch im Zucchini-mantel an Rosmarin-Zwiebeljus  
mit eingelegter Paprika und Kartoffel-Blätterteigschnitte <sup>1,3,7,9</sup>

Saddle of lamb, roasted medium, with wild garlic wrapped in courgette on rosemary and onion jus  
with pickled peppers and potato puff pastry slices

35,00



Schokoladentarte mit Mango-Joghurteis und Karamell Crunch <sup>1,3,7,8 (Pistazie)</sup>

Chocolate tart with mango yoghurt ice cream and caramel crunch

12,90

oder

Zweierlei Rohmilchkäse, Camembert & Ziegenweichkäse  
mit Trauben und Höger ´ s Brot<sup>1,7</sup>

Cheese selection , Camembert, goat and raw milk cheese

With grapes and homemade bread

15,00

4-Gang Menü 68,00

*4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l) 19,50*

3-Gang Menü mit Vorspeise 59,00

3-Gang Menü mit Suppe 54,00

*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 <sup>3,7</sup>

Crème brûlée with orange sorbet

9,50

Holunderblüten-Zitronen-Creme mit kandierten Limettenscheiben,

Erdbeersoße und Heidelbeersorbet <sup>1,3,7</sup>

Elderflower and lemon cream with candied lime slices, strawberry sauce and blueberry sorbet

10,50

Schokoladentarte mit Mango-Joghurteis und Karamell Crunch <sup>1,3,7,8 (Pistazie)</sup>

Chocolate tart with mango yoghurt ice cream and caramel crunch

12,90

Zweierlei Rohmilchkäse,

Camembert & Ziegenweichkäse mit Trauben und Höger´s Brot <sup>1,7</sup>

Two types of raw milk cheese, Camembert &  
soft goat cheese with grapes and Höger's bread

15,00

# EISBECHER

**Erdbeerbecher** <sup>1,7</sup>

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,

Sahne, Erdbeersoße und Waffel (nur zur Erdbeerzeit)

8,00

**Mango-Joghurtbecher** <sup>1,7</sup>

Drei Kugeln Joghurteis auf Mangoragout mit Amarettini

8,00

**Schwarzwaldbecher** <sup>1,7</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis & eine Kugel Schokoladeneis,

mit eingekochten Kirschen, Sahne,

Schokoraspeln und Waffel

8,00

**Eierlikörbecher** <sup>1,7,8 (Haselnuss)</sup>

Drei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör,

Krokant, Sahne und Waffel

8,00

**Schokoladenbecher** <sup>1,7</sup>

Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis mit Sahne,

Schokoraspeln, Waffel und viel Schokosoße

8,00

## Walnuss-Karamellbecher<sup>1,5,6,7,8</sup> (Haselnuss)

Je eine Kugel Walnuss-, Salted Karamell- und Vanilleeis  
mit Sahne, Karamellsoße, Korokant und Waffel

8,00

Gemischtes Eis (3Kugeln)<sup>1,7</sup>

4,80

Gemischtes Eis (3Kugeln) mit Sahne<sup>1,7</sup>

5,50

### Unsere Eissorten:

Vanille<sup>7</sup>, Schokolade<sup>7</sup>, Erdbeere,<sup>7</sup>  
Walnuss<sup>5,7,8</sup>, Salz-Karamell<sup>6,7</sup>, Joghurt<sup>7</sup>  
je Kugel 1,70  
Portion Sahne<sup>7</sup> 0,90

### Vanille-Mango-Flip

Vanilleeis mit Apfel-Mango-Saft<sup>1,7</sup>

5,90

### Kick it

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis<sup>1,7</sup>

4,70

### Eiskaffee

Frostiger Kaffeegenuss mit Vanilleeis und Sahne<sup>1,7</sup>

5,90

### Eisschokolade

Vanille- & Schokoladeneis, Trinkschokolade und Sahne<sup>1,7</sup>

5,90

<sup>1</sup>Gluten,<sup>2</sup>Krebstiere,<sup>3</sup>Eier,<sup>4</sup>Fisch,<sup>5</sup>Erdnüsse,<sup>6</sup>Soja,<sup>7</sup>Milch und  
Milchprodukte,<sup>8</sup>Schalenfrüchte,<sup>9</sup>Sellerie,<sup>10</sup>Senf,<sup>11</sup>Sesamsamen,<sup>12</sup>Lupinen,<sup>13</sup>Weichtiere

a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmitteln, d) mit Geschmacksverstärkern, e) mit Schwefeldioxid, f) mit  
Schwärmungsmitteln, g) mit Phosphat, h) mit Milcheiweiß, i) koffeinhaltig, j) chininhaltig, k) gewachst, l) enthält Süßungsmittel