



SPEISEKARTE

Montag - Mittwoch

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

Vorspeisen & Suppen

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

Spargelcremesuppe mit Einlage

Creamsoup of asparagus

8,50

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage,
Eierstich und Brot

Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread

9,50

Spargel-Quinoa-Tatar an Rucola mit Rinderschinken,
Cherrytomaten, Paprika und Bärlauch Dip

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

13,80

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

Hauptgänge

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 +6,90
chicken breast stripes

Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert +6,50
Gratiné goat cheese with honey and thyme

Garnelen (3 Stk.) +10,00
Fried king prawns

Ricottaravioli mit Tomaten-Sugo, Rucola-Pesto und Parmesan
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
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
Schnitzel from local pork with Steakhouse fries 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

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

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

Rinderfiletsteak mit Cafe de Paris-Butter,
Portweinjus, sautiertem Saisongemüse mit Zuckerschoten
und Polenta Schnitte

Beef filet steak with cafe de Paris- Butter, port wine sauce,
seasonal vegetables sugar snap peas and polenta slice

150g 37,00 / 250g 52,50

Portion frischer Stangenspargel vom Hof Schoster
(500g Rohgewicht, ergeben ca. 340g geschält, 6-9 Stangen)
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

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) +€6,50

Schnitzel from country pork

Gebratene Lachsforelle (80g) +€8,00

Fried salmon trout

Bad Essener Landschinken (50g) +€6,20

Bad Essen ham

Kalbsfilet (150g) +€19,50

Veal tenderloin

Dessert

Holunderblüten-Zitronen-Creme
mit kandierten Limettenscheiben,
Erdbeersoße und Heidelbeersorbet

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

10,50

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Salz-Karamell, Joghurt

je Kugel 1,70

Portion Sahne 0,90

Vanille-Mango-Flip

Vanilleeis mit Apfel-Mango-Saft

5,90

Kick it

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,70

Eiskaffee

Frostiger Kaffeegenuss mit Vanilleeis und Sahne

5,90

Eisschokolade

Vanille- & Schokoladeneis, Trinkschokolade und Sahne

5,90

EISBECHER

Erdbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,
Sahne, Erdbeersöße und Waffel (nur zur Erdbeerzeit)

8,00

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

Mango-Joghurtbecher

Drei Kugeln Joghurteis auf Mangoragout mit Amarettini

8,00

Walnuss-Karamellbecher

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

8,00

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.