

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 Landschlachtereie Kruschke- 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 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

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

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...

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

Spargelcremesuppe mit Einlage

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

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

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 Zanderfilet auf Polenta-Schnitte mit Kräuter-Gewürzsud

und gebratenem Romana Salat mit Spargel und Tomaten

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, sautiertem Saisongemüse mit Zuckerschoten

und Polenta-Schnitte

Beef filet steak with cafe de Paris- Butter, port winw sauce,

seasonal vegetables sugar snap peas and polenta slice

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, eingelegtem grünen Spargel,
Cherrytomaten, Rucola und Basilikum-Sorbet

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

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

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

Chocolate tart with mango yoghurt ice cream and caramel crunch

12,90

oder

Zweierlei Rohmilchkäse, Camembert & Ziegenweichkäse
mit Trauben und Höger´ s Brot

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
Crème brûlée with orange sorbet

9,50

Holunderblüten-Zitronen-Creme mit kandierten Limettenscheiben,
Erdbeersoße und Heidelbeersorbet
Elderflower and lemon cream with candied lime slices, strawberry sauce and blueberry sorbet

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

Erdbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,
Sahne, Erdbeersoße 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

Gemischtes Eis (3Kugeln)

4,80

Gemischtes Eis (3Kugeln) mit Sahne

5,50

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 Eis mit Vanilleeis

4,70

Eiskaffee

Frostiger Kaffeegenuss mit Vanilleeis und Sahne

5,90

Eisschokolade

Vanille- & Schokoladeneis, Trinkschokolade und Sahne

5,90

Lieferanten & Partner

Wissen wo es her kommt!



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



Landschlachtereie 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 Fruchtsaftkellerei 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!