

HÖGER ´S KLASSIKER

Zum Knabbern und Verweilen

Brotkorb mit hausgemachtem Dinkel- & Weizenbrot
mit Bad Essener Ursalz-Butter oder Dip des Tages⁷

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

5,50

Dazu:

eingelegte Oliven +4,20

pickled olives

Bad Essener Landschinken^b (50g) +6,20

Bad Essen ham

Brotzeit mit Landschinken von Hof Schoster, Wildsalami aus eigener Jagd
und Pfefferbeißern, dazu Höger ´s Brot^{1(Weizen,Dinkel)} und Bad Essener Salzbutter⁷
Snack with ham from Hof Schoster, game salami, Pfefferbeißer, Höger's bread and salted butter

15,90

Gebratene Riesengarnelen (3 Stück) mit Paprika-Chili-Mandel-Pesto und Basilikum Öl
an Romanasalat^{9,10} mit Auberginenchips und Höger ´s Brot^{1(Weizen, Dinkel)}

Fried king prawns (3 pieces) with paprika-chilli almond pesto and basil oil
on romaine lettuce with aubergine chips and Höger's bread

16,50

“Grobe Bratwurst vom Strohbulen” (100g)

-Hergestellt von Leckernatur aus Brockum – Simmentaler Rind – in Bioqualität
mit mariniertem Weißkraut, Röstzwiebeln, Höger ´s Brot^{1(Weizen, Dinkel)}
und Preiselbeer-Senf^{f10}

Beef sausage with cabbage, fried onions, Höger ´s bread and cranberry mustard

15,20

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

Bratkartoffeln⁷(Speck, Zwiebel) 5,90

Fried potatoes

Pommes 5,50

French fries

Kleiner gemischter Salat^{9,10} 5,50

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

Rinderkraftbrühe⁹ mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage, Eierstich^{3,7} und Brot^{1,(Weizen, Dinkel)}

Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread

10,50

Ricottaravioli^{1(Weizen),3,7} mit Tomaten-Sugo⁹, Rucola-Pesto und Parmesan

Ricotta ravioli with tomato sugo, rocket pesto and parmesan

23,00 oder in klein 16,00

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt)
mit Remouladensoße^{3,7,10}, Bratkartoffeln und Salat^{9,10}
Slices of pink roasted roast beef (cold) with remoulade sauce,
fried potatoes and salad

24,50 oder in klein 19,00

Schnitzel^{1(Weizen),3,7} von Hof Schoster´s Landschweinen mit Zitrone,

Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat^{9,10}

Schnitzel from local pork with Steakhouse fries and salad

23,00

Zum Schnitzel: Waldpilzrahmsoße^{7,9} + 3,90€

Gebratene Landhähnchenbrust auf Risotto^{7,9}

mit Rosmarin-Rote Zwiebel-Soße und geschwenkter Zucchini

Roasted country chicken breast on risotto with rosemary-red onion sauce and fried courgetti

23,00

Höger´s Salat mit bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika, gerösteten Körnern, und Brot^{1(Weizen & Dinkel)}

Wahlweise mit Hausdressing^{9,10} oder Zitronen-Buttermilchdressing⁷

Höger's salad with leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, peppers, roasted seeds and bread - Dressing:
house dressing or lemon buttermilk dressing

16,90

Caesar Salad

Romanasalat mariniert mit Parmesandressing^{7,9,10,3}, garniert mit Kirschtomaten,
gehobeltem Parmesan und Croûtons¹

Romaine lettuce marinated with parmesan dressing, garnished with cherry tomatoes,
sliced parmesan and croutons

17,50

als Topping zu den Salaten:

gebratene Landhähnchenfilets⁷ +6,90

chicken breast stripes

Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert +6,50

Gratiné goat cheese with honey and thyme

Garnelen (3 Stk.)⁷ + 10,00

Fried king prawns

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Nordhauser Mühle
mit leichter Meerrettich-Soße^{7,9}, Blattspinat und Ursalz-Drillingen

Fried salmon trout with horseradish sauce, leaf spinach and potatoes

29,50

SAISON HAT, WAS DA IST...

Cremige Selleriesuppe⁹ mit Vanille und Lachsstreifen (ohne Lachs)
Creamy celeriac soup with vanilla and salmon strips (vegan without salmon)
9,80

Gebackener Ziegenfrischkäse^{1,3,7} mit Feldsalat^{9,10}, Birnen-Chutney und Walnüssen
Baked goat's cream cheese with lamb's lettuce, pear chutney and walnuts
15,50

Bad Essener Grünkohl⁹ mit Mettwurst und Pinkelwurst vom Hof Lüsse in Brockum
mit Kassler, Bratkartoffeln und Senf¹⁰
Bad Essen kale with mettwurst, smoked pork shop, fried potatoes and mustard
22,50€

Risotto mit Mandelmilch⁹, Haselnüssen, Gran Prosociano,
dazu wilder Broccoli und Rote Zwiebel-Rosmarin-Jus
Risotto with almond milk, hazelnuts, Gran Prosociano,
served with wild broccoli and red onion and rosemary jus
22,00
mit gebratenem Zanderfilet 32,00
with fried pike-perch fillet

Gebratenes Filet vom Simmentaler Rind vom Hof Lüsse am Dümmer
mit Portweinsoße^{7,9} auf sautierten Zuckerschoten
gebratene Kräuterseitlinge und Kartoffel-Butter-Püree⁹
Roasted fillet of Simmental beef from the Lüsse farm in Dümmer
with port wine sauce on sautéed sugar snap peas
fried king oyster mushrooms and potato butter puree
150g 36,00 / 250g 49,00

Nur noch im Februar und so lange der Vorrat reicht:
WILD AUS EIGENER JAGD

Wildragout⁹ aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Sauerrahm⁷,
hausgemachten Spätzle^{1,7} und Beilagensalat
Game stew with cranberry sour cream, spätzle and salad
27,50€

Wild-Burger
Damwild-Patty im Brioche Brötchen^{1,3} mit Baconmarmelade,
Höger's Burgersoße^{7,9} mit Meerrettich,
Cheddar und mariniertem Rotkraut, dazu Steakhouse Pommes
Venison burger

Fallow deer patty in a brioche bun with bacon marmalade, Höger's burger sauce with horseradish,
cheddar and marinated red cabbage, served with steakhouse fries
23,00

HÖGER´S MENÜ

Brotkorb mit hausgemachtem Dinkel- & Weizenbrot mit Ursalz-Butter¹⁰ oder Dip¹⁰
Homemade Bread with Bad Essen salted-butter or dip

Hibiskus gebeiztes Gelbschwanz-Makrelenfilet mit Limetten-Schmand⁷
Hibiscus-pickled yellowtail mackerel fillet with lime sour cream
17,00

Wildconsommé⁹
mit Eiweißstich³, Steinpilz-Tortelloni^{1,3,7} und Rotkohl-Preiselbeer-Chutney¹⁰
Game consommé
with egg white sting, porcini mushroom tortelloni and red cabbage and cranberry chutney
11,00

Geschmorte Rinderbäckchen mit Burgundersoße⁹
und rosa gebratenes Rinderfilet mit Physalis-Chutney
dazu Espresso-Schalotten, sautierte Zuckerschoten⁷ und Kartoffelpüree⁷
Braised beef cheeks with burgundy sauce
and pink roasted fillet of beef with physalis chutney
served with espresso shallots, sautéed mangetout and mashed potatoes
39,00

Orangenparfait⁷, Vanille-Crumble^{1,3}
Portwein-Apfelragout in der Schokoschale
Orange parfait, vanilla crumble
Port wine and apple ragout in a chocolate shell
12,90

oder

Zweierlei Rohmilchkäse⁷, Camembert & Ziegenweichkäse⁷
mit Trauben und Höger´ s Brot^{1 (Weizen & Dinkel)}
Cheese selection , Camembert, goat and raw milk cheese
With grapes and homemade bread
15,00

4-Gang Menü	74,00
<i>4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l)</i>	<i>19,50</i>
3-Gang Menü mit Vorspeise	65,00
3-Gang Menü mit Suppe	59,00
<i>3 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l)</i>	<i>15,50</i>

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^{3,7} mit hausgemachtem Sorbet

Crème brulée with homemade sorbet

9,50

Tiramisu mit winterlichen Aromen^{1(Weizen),7}, Marzipan
und Salz-Karamelleis⁷

Tiramisu with winter flavours, marzipan and salted caramel ice cream

10,50

Orangenparfait⁷, Vanille-Crumble^{1,3}

Portwein-Apfelragout in der Schokoschale

Orange parfait, vanilla crumble

Port wine and apple ragout in a chocolate shell

12,90

Paula Pumpernickel Likör Salzkaramell by Sasse
mit einer Kugel Vanilleeis⁷

Paula Pumpernickel Liqueur Salted Caramel by Sasse
with a scoop of vanilla ice cream

4,50€

Zweierlei Rohmilchkäse⁷, Camembert & Ziegenweichkäse⁷ mit Trauben und Höger´s
Brot^{1(Weizen & Dinkel)}

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

15,00

Hausgemachtes Sorbet je Kugel 2,50€

Unsere wechselnden Sorten erfahren Sie bei unserem Serviceteam

EISBECHER

Schwarzwaldbecher¹

Zwei Kugeln Vanilleeis⁷ & eine Kugel Schokoladeneis⁷,
mit eingekochten Kirschen, Sahne⁷,
Schokoraspeln und Waffel¹
8,00

Eierlikörbecher

Drei Kugeln Vanilleeis⁷ mit Eierlikör,
Krokant^{8(Haselnuss)}, Sahne und Waffel¹
8,00

Schokoladenbecher

Zwei Kugeln Schokoladen⁷- und eine Kugel Vanilleeis⁷ mit Sahne⁷,
Schokoraspeln, Waffel¹ und viel Schokosoße
8,00

Walnuss-Karamellbecher

Je eine Kugel Walnuss⁷-, Salted Karamell⁷- und Vanilleeis⁷
mit Sahne⁷, Karamellsoße, Korokant^{8(Haselnuss)} und Waffel¹
8,00

Gemischtes Eis (3Kugeln)^{1,7}

4,80

Gemischtes Eis⁷ (3Kugeln) mit Sahne^{1,7}

6,00

Unsere Eissorten:

Vanille⁷, Schokolade⁷, Erdbeere,⁷
Walnuss^{5,7,8(Walnuss)}, Salz-Karamell^{6,7}
je Kugel 1,70
Portion Sahne⁷ 1,50

Vanille-Mango-Flip

Vanilleeis⁷ mit Apfel-Mango-Saft¹
5,90

Kick it

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis^{1,7}
4,70

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