

ZUM EINSTIEG:

Red Ginger

*Auf Eis mit Gin, Johannisbeersaft, Ginger Ale, Zitronensaft und Soda
(auch alkoholfrei möglich mit alkoholfreiem Gin)*

8,00

Martini Sprizz (alkoholfrei <0,5% Vol.)

Martini Floreale alkoholfrei, Tonic und Zitronenlimonade auf Eis

7,50

HÖGER´S KLASSIKER

ZUM KNABBERN, VERWEILEN & TEILEN

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 Salzbuter

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 mit Auberginenchips und Höger´s Brot

*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 und Preiselbeer-Senf

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:

Bratkartoffeln(Speck, Zwiebel) 5,90

Fried potatoes

Pommes 5,50 

French fries

Kleiner gemischter Salat 5,50 

Small salad

DEFTIG IN GROß UND KLEIN

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage, Eierstich und Brot

Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread

10,50

Ricottaravioli mit Tomaten-Sugo, 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, Bratkartoffeln und Salat

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

24,50 oder in klein 19,00

Schnitzel von Hof Schoster´s Landschweinen mit Zitrone,
Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat

Schnitzel from local pork with Steakhouse fries and salad

23,00

Zum Schnitzel: Waldpilzrahmsoße + 3,90€

Gebratene Landhähnchenbrust auf Risotto
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

Wahlweise mit Hausdressing  oder Zitronen-Buttermilchdressing 

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, garniert mit Kirschtomaten,
gehobeltem Parmesan und Croûtons

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

17,50

als Topping zu den Salaten:

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

29,50

SAISON HAT, WAS DA IST...

Cremige Selleriesuppe mit Vanille und Lachsstreifen (ohne Lachs)
Creamy celeriac soup with vanilla and salmon strips (vegan without salmon)

9,80

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Feldsalat, Birnen-Chutney und Walnüssen
Baked goat's cream cheese with lamb's lettuce, pear chutney and walnuts

15,50

Bad Essener Grünkohl mit Mettwurst und Pinkelwurst vom Hof Lüsse in Brockum
mit Kassler, Bratkartoffeln und Senf

Bad Essen kale with mettwurst, smoked pork shop, fried potatoes and mustard

22,50€

Risotto mit Mandelmilch, 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 auf sautierten Zuckerschoten
gebratene Kräuterseitlinge und Kartoffel-Butter-Püree

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

Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Sauerrahm,
hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

Game stew with cranberry sour cream, spätzle and salad

27,50€

Wild-Burger

Damwild-Patty im Brioche Brötchen mit Baconmarmelade,
Höger´s Burgersoße 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

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

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

Wildconsommé
mit Eiweißstich, Steinpilz-Tortelloni und Rotkohl-Preiselbeer-Chutney
Game consommé
with egg white sting, porcini mushroom tortelloni and red cabbage and cranberry chutney
11,00

Geschmorte Rinderbäckchen mit Burgundersoße
und rosa gebratenes Rinderfilet mit Physalis-Chutney
dazu Espresso-Schalotten, sautierte Zuckerschoten und Kartoffelpüree
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

Orangenparfait, Vanille-Crumble
Portwein-Apfelragout in der Schokoschale
Orange parfait, vanilla crumble
Port wine and apple ragout in a chocolate shell
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	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 mit hausgemachtem Sorbet

Crème brûlée with homemade sorbet

9,50

Tiramisu mit winterlichen Aromen, Marzipan
und Salz-Karamelleis

Tiramisu with winter flavours, marzipan and salted caramel ice cream

10,50

Orangenparfait, Vanille-Crumble
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 Vanilleeis

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

4,50€

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

Hausgemachtes Sorbet je Kugel 2,50€

Unsere wechselnden Sorten erfahren Sie bei unserem Serviceteam

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

6,00

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Salz-Karamell, Pflaume Zimt

je Kugel 1,70

Portion Sahne 1,50

Vanille-Mango-Flip

Vanilleeis mit Apfel-Mango-Saft

5,90

Kick it

Espresso mit einer Kugel Eis mit Vanilleeis

4,70

LIEFERANTEN & PARTNER

WISSEN WO ES HERKOMMT

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

Leckernatur beliefert uns mit Aufschnitt, Rind & Schweinefleisch. Der Hof in Brockum bietet den Tieren viel Auslauf und Futter aus eigener Produktion.

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

SB-Zentralmarkt aus Osnabrück
Der Großhandelsmarkt für alles rundherum.

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!