

## ZUM EINSTIEG:

**Amérie – Münsterländer Aperitif** by Sasse

*Himbeerlikör mit Walderdbeeren, aufgegossen mit Höger´s Sekt*

8,00

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

*Martini Floreale alkoholfrei, Tonic und Zitronenlimonade auf Eis*

7,50

## HÖGER `S KLASSIKER

### VORWEG ODER ZUM KNABBERN, VERWEILEN & TEILEN

Brotkorb mit 2erlei hausgemachtem Dinkelbrot   
dazu 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*

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage, Eierstich und Brot

*Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread*

10,50

Höger´s Tagessuppe mit Brot

*Höger's soup of the day with bread*

9,50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse & Ziegenkäse, 

dazu Tomaten-Sugo, Rucola-Pesto und gehobelter Parmesan

*Homemade ravioli filled with goat's cheese and cream cheese,  
served with tomato sugo, rocket pesto and parmesan cheese*

16,00 (Als Hauptgang 23,00)

Gebratene Garnelen an Mango-Rucolasalat in Sesamvinaigrette mit Physalis

*Fried prawns with mango and rocket salad in sesame vinaigrette with physalis*

16,50

“Grobe Bratwurst vom Duroc-Schwein” (100g)

*-Hergestellt vom Hof Renegarbe aus Stewede-Dielingen-*

mit mariniertem Weißkraut, Röstzwiebeln, Höger´s Brot und französischem Senf

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

15,20

Brotzeit mit Landschinken von Hof Schoster, Wildsalami aus eigener Jagd  
und Pfefferbeißern, dazu Höger´s Brot und Bad Essener Salzbutte

*Snack with ham from Hof Schoster, game salami, Pfefferbeißer, Höger's bread and salted butter*

15,90

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

Bratkartoffeln(Speck, Zwiebel) Fried potatoes	6,20
Steakhouse Pommes mit Ketchup/Mayo Steakhouse fries	6,00 
Kleiner gemischter Salat Small salad	5,70 
Kartoffel-Gurkensalat Small salad	5,70 

## DEFTIG IN GROß UND KLEIN

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  
und einem Kartoffel-Gurkensalat in Petersilien-Vinaigrette  
Schnitzel from country pigs with lemon and a potato and cucumber salad with parsley vinaigrette  
23,00

**Zum Schnitzel: Waldpilzrahmsoße + 3,90€**

Höger´s Salat mit bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,  
Gurken, Paprika, gerösteten Körnern, und Brot

Wahlweise mit Hausdressing  oder Parmesandressing   
Höger's salad with colourful leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, peppers, roasted seeds and bread  
Optionally with house dressing or parmesan dressing  
16,90

als Topping zu den Salaten:

gebratene Hähnchenbruststreifen chicken breast stripes	+6,90
Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert Gratiné goat cheese with honey and thyme	+6,50
Garnelen (3 Stk.) Fried king prawns	+10,00

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

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet  
Crème brûlée with homemade sorbet  
9,50

# SAISON HAT, WAS DA IST...

Herbstliches Anti Pasti Gemüse mit Büffelmozzarella und Landschinken  
vom Hof Schoster aus Bad Essen - Rabber, dazu Aioli und Hausbrot

Autumnal antipasti vegetables with buffalo mozzarella and country ham from the Schoster farm in Bad Essen-  
Rabber, served with aioli and homemade bread

16,90

Linguine in Trüffelrahm geschwenkt mit frisch gehobeltem Trüffel  
aus dem Teutoburger Wald und Parmesan

Linguine tossed in truffle cream sauce with freshly shaved truffles  
from the Teutoburg Forest and Parmesan cheese

29,80

Suprême von der Maispoularde an Limetten-Parmesansoße  
mit provenzalischem Gemüse und Kartoffel-Tomatenkrapfen

Supreme of corn-fed chicken with lime and Parmesan sauce  
on Provençal vegetables with potato doughnuts

29,00

Gebratenes Welsfilet an weißem Speckschaum  
mit bunten Bohnen und Steinpilzgnocchi

Fried catfish fillet with white bacon foam  
with colorful beans and porcini mushroom gnocchi

29,00

Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeerrahm,  
Butterspätzle und Rotkohl-Apfelsalat

Wild game ragout from local hunting grounds with cranberry cream,  
butter spaetzle, and red cabbage and apple salad

30,00

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch & Ingwer dazu Basmatireis und Papadam

Spicy Thai vegetable curry with coconut milk & ginger served with basmati rice and papadam

24,00  vegan

Rumpsteak (200g) mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Blattspinatsalat mit reduziertem Balsamico, Schafskäse & Tomate  
und Kartoffel-Wedges mit Sour Cream

Rump steak (200g) with homemade herb butter, leaf spinach salad with reduced balsamic vinegar,  
feta cheese & tomato and potato wedges with sour cream

34,00

Orangen-Schmandeis auf Zwetschgenröster mit Vanillecrumble

Orange ice cream on stewed plums with vanilla crumble

8,90

# HÖGER´S MENÜ

(Erhältlich am Abend sowie an Sonn- & Feiertagen)

Brotkorb mit 2erlei hausgemachtem Dinkelbrot   
dazu Bad Essener Ursalz-Butter oder Dip des Tages  
Homemade Bread with Bad Essen salted-butter or dip



Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshüfte an Feldsalat mit Ziegenkäse,  
gerösteten Körnern und Chutney vom roten Pfirsich

Slices of pink roasted veal rump on lamb's lettuce with goat cheese, roasted seeds, and red peach chutney  
18,00



Suppe vom Hokaido Kürbis mit seinem Öl und Kernen

Hokkaido pumpkin soup with pumpkin oil and seeds  
9,50



2erlei vom Landuro Schwein

Filet und geschmortes Bäckchen an Vanille-Rahmwirsing mit Käse-Semmelnocken

Two cuts of Landuro pork  
Fillet and braised cheeks with vanilla cream savoy cabbage and cheese dumplings  
30,00



Apfel-Crumble mit Apfelragout, Apfel-Schokoladenmousse und grünem Apfelsorbet

Apple crumble with apple ragout, apple chocolate mousse, and green apple sorbet  
12,50

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 67,00

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

3-Gang Menü mit Vorspeise 58,00

3-Gang Menü mit Suppe 49,00

*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 hausgemachtem Sorbet

Crème brûlée with homemade sorbet

9,50

Orangen-Schmandeis auf Zwetschgenröster mit Vanillecrumble

Orange ice cream on stewed plums with vanilla crumble

8,90

Apfel-Crumble mit Apfelragout, Apfel-Schokoladenmousse und grünem Apfelsorbet

Apple crumble with apple ragout, apple chocolate mousse, and green apple sorbet

(Erhältlich am Abend sowie an Sonn- & Feiertagen)

12,50

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

## Joghurt-Crunch-Becher

Zwei Kugeln Joghurt- und eine Kugel Schokoladeneis,  
mit Crunchy-Müsli, Naturjoghurt und Mangosoße  
8,00

## Walnuss-Karamellbecher

Je eine Kugel Walnuss-, Salted Karamell- und Vanilleeis  
mit Sahne, Karamellsoße und Waffel  
8,00

## Gemischtes Eis (3Kugeln)

4,80

## Gemischtes Eis (3Kugeln) mit Sahne

6,00

## Unsere Eissorten:

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



Rennegarbe produziert Wurst & Fleischwaren wie auch Gemüse und Eier. Unsere Bratwurst aus den Klassikern bekommen wir direkt vom Hof.



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 Fruchtsaftkelterei 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.



Lebensbaum beliefert uns mit Kaffee und Tee  
100% Bio & 100% Nachhaltig



Riehemann Reinigungstechnik aus Wallenhorst liefert nicht nur Reinigungsmittel und Technik, sondern berät auch mit hoher Kompetenz vor Ort.