

ZUM EINSTIEG:
Zwetschgen Tonic
<i>Winterzwetschge by Sasse, Gin, Tonic und Rosmarin auf Eis</i>
9,00
Martini Sprizz (alkoholfrei <0,5% Vol.)
<i>Martini Floreale alkoholfrei, Tonic und Zitronenlimonade auf Eis</i>
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 mit Chimichurrie vom Grünkohl an Feldsalat

mit süß- sauer mariniertem Kürbis

Fried prawns with kale chimichurri on lamb's lettuce with sweet and sour marinated pumpkin

16,50

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

-Hergestellt vom Hof Renegarbe aus Stemwede-Dielingen-

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

Pork 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 Salzbutterm

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)	6,20
Fried potatoes	
Steakhouse Pommes mit Ketchup/Mayo	6,00 
Steakhouse fries	
Kleiner gemischter Salat	5,70 
Small salad	

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,
Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat
Schnitzel from local pork with Steakhouse fries and salad

23,00

Zum Schnitzel: Waldpilzrahmsoße + 3,90€

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



Wahlweise mit Hausdressing vegan 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 +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

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

**Suppe vom Hokaido Kürbis mit seinem Öl und Kernen
Hokkaido pumpkin soup with pumpkin oil and seeds**

9,50

**Bad Essener Grünkohl mit 2erlei Mettwurst von Hof Renegarbe,
Kassler, Bratkartoffeln und Senf**

Bad Essen kale with two types of Mettwurst sausage from Hof Renegarbe, smoked pork chop, fried potatoes and mustard

24,90€

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

**Gebratenes Welsfilet an weißem Spekschaum
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

**Wirsingroulade mit Steinpilzen gefüllt an Rosmarin-Portweinsoße, V
buntem Herbstgemüse und Kartoffelstampf**

Savoy cabbage roulade stuffed with porcini mushrooms, served with rosemary port wine sauce, autumn vegetables and mashed potatoes

24,00

**Brust und Keule von der Bauernente mit Orangensoße,
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen mit Petersilien-Butterschmelze**
Breast and leg of duck with orange sauce, red cabbage and potato dumplings

29,00€

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



Steinpilzrahmsuppe mit Kartoffel-Trüffelklößchen
Porcini mushroom cream soup with potato and truffle dumplings

9,80



Rinderfilet (150g) unter der Pistazienkruste an Apfel-Cidre-Schaum
mit buntem Wurzelgemüse und Kartoffelrösti

Beef fillet (150g) with pistachio crust, apple cider foam, colourful root vegetables and potato rösti
30,00 (als 200g Rinderfilet 41,00€)



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.



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.