

ZUM EINSTIEG:

Zwetschgen Tonic

Winterzwetschge by Sasse, Gin, Tonic und Rosmarin auf Eis

9,00

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 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 Salzbutter

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		V
Kleiner gemischter Salat		5,70
Small salad		V

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  oder Parmesandressing V

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...

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

Bad Essener Grünkohl mit 2erlei Mettwurst von Hof Rennegarbe,

Kassler, Bratkartoffeln und Senf

Bad Essen kale with two types of Mettwurst sausage from Hof Rennegarbe,
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

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

Strudel mit Waldpilzen, Winterrübchen und Schnittlauch gefüllt 
an rotem Zwiebelkonfit mit zweierlei Möhren und Kartoffelstampf

Strudel filled with wild mushrooms, winter turnips and chives served with red onion confit,
two types of carrots and mashed potatoes

24,00

Höger's Hühnerfrikassee mit Perlzwiebeln, Zuckerschoten, Cherrytomaten
und Kartoffel-Schnittlauchkrapfen

Höger's chicken fricassee with pearl onion, sugar snap peas, cherry tomatoes
and potato-chive doughnuts

26,00€

Orangen-Schmandeis auf winterlichem Beerenkompott mit Vanillecrumble

Orange ice cream on winter berry compote with vanilla crumble

8,90

HÖGER'S MENÜ

(Erhältlich am Abend sowie an Sonn- & Feiertagen)

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



Pilzessenz mit Flädlestreifen und Kartoffel-Trüffelklößchen

Mushroom essence with pancake strips and potato truffle dumplings
9,80



Gebratenes Red Snapper Filet an zweierlei Soße mit Riesling, Curry & Ingwer auf Kürbis-Frühlingslauch-Gemüse

Fried red snapper fillet with two sauces, Riesling, curry and ginger on pumpkin and spring onion vegetables
Als Vorspeise oder Zwischengang 15,80 / als Hauptgang serviert mit Basmatireis 29,00



Rinderfilet, rosa gebraten, mit Physalis-Chutney und bei Niedertemperatur gegarte Short Ribs mit Portweinsoße an buntem Wurzelgemüse mit Petersilien-Gremolata und Kartoffelbaumkuchen

Beef fillet with physalis chutney and short ribs with port wine sauce
served with colourful root vegetables, parsley gremolata and potato baumkuchen
35,00



3erlei Mango

Mango-Mascarpone-Creme, Mango-Mousse und Mango-Ragout
3 types of mango

Mango mascarpone cream, mango mousse and mango ragout

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 65,00

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

3-Gang Menü mit Fischgang in der Vorspeise 59,00

3-Gang Menü mit Suppe 53,00

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 winterlichem Beerenkompott mit Vanillecrumble

Orange ice cream on winter berry compote with vanilla crumble

8,90

3erlei Mango

Mango-Mascarpone-Creme, Mango-Mousse und Mango-Ragout

3 types of mango

Mango mascarpone cream, mango mousse and mango ragout

(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

Winterbecher

Je eine Kugel Walnuss-, Zimtschnecke- und Vanilleeis
mit Sahne, weißer Schokoladensoße und weißen Schokoraspeln
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, Zimtschnecke
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.