

## 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 Chimichurri 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 Stewede-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 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	✓



## 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   
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...

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

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen  
und Gemüsewürfeln

Potato cream soup with smoked salmon strips and diced vegetables  
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

Rinder Sauerbraten „Rheinischer Art“ an Kohlrabi mit Petersilien-Gremolata  
und Buchteln mit Speck- und Zwiebelfüllung

Rheinish-style beef Sauerbraten with kohlrabi and parsley gremolata  
and Buchteln with bacon and onion filling  
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-Schnittlauchkräpfen


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 2erlei 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 Portweinsauce  
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



Kaffee Triologie  
Cafe de Brasil-Eis, Kaffee-Ganache, Kaffee-Schokoladenmousse  
Coffee Trilogy  
Cafe de Brasil ice cream, coffee ganache, coffee chocolate mousse  
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
<i>4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l)</i>	<i>19,50</i>
3-Gang Menü mit Fischgang in der Vorspeise	59,00
3-Gang Menü mit Suppe	53,00
<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

Orangen-Schmandeis auf winterlichem Beerenkompott mit Vanillecrumble

Orange ice cream on winter berry compote with vanilla crumble

8,90

Kaffee Triologie

Cafe de Brasil-Eis, Kaffee-Ganache, Kaffee-Schokoladenmousse

Coffee Trilogy

Cafe de Brasil ice cream, coffee ganache, coffee chocolate mousse

(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.



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.