

1Gluten,2Krebstiere,3Eier,4Fisch,5Erdnüsse,6Soja,7Milch und
Milchprodukte,8Schalenfrüchte,9Sellerie,10Senf,11Sesamsamen,12Lupinen,13Weichtiere

a)mit Farbstoff,b)mit Konservierungsstoff,c)mit Antioxidationsmitteln,d)mit Geschmacksverstärkern,e)mit Schwefeldioxid,f)mit
Schwärmungsmittel,g)mit Phosphat,h)mit Milcheiweiß,i)koffeinhaltig,j)chininhaltig,k)gewachst,l)enthält Süßungsmittel

HÖGER´S KLASSIKER

VORWEG ODER ZUM KNABBERN, VERWEILEN & TEILEN

Brotkorb mit 2erlei hausgemachtem Dinkelbrot 
dazu Bad Essener Ursalz-Butter⁷ oder Dip des Tages⁷

Bread with Bad Essen salted-butter or dip of the day

5,50

Dazu:

eingelegte Oliven +4,20

pickled olives

Bad Essener Landschinken^b (50g) +6,20

Bad Essen ham

Rinderkraftbrühe⁹ mit Gemüse- & Tafelspitzeinlage, Eierstich^{3,7} und Brot

Consommé with prime boiled beef, vegetables, royal and bread

10,50

Höger´s Tagessuppe mit Brot^(Allergene auf Anfrage – wechselnd nach Angebot)

Höger's soup of the day with bread

9,50

Hausgemachte Ravioli^{1(Weizen),3,7} gefüllt mit Frischkäse & Ziegenkäse, 

dazu Tomaten-Sugo⁹, 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 (3) an Zucchini-Papaya Salat¹⁰ mit Frühlingslauch, Rucola,

Avocado-Buttermilch Dressing⁷ und würzigem Tomaten-Topping

ried prawns (3) on courgette and papaya salad with spring onions, rocket, avocado buttermilk dressing and
spicy tomato topping

16,50

Brotzeit mit Landschinken von Hof Schoster, Wildsalami aus eigener Jagd
und Pfefferbeißern, dazu Höger´s Brot^(Weizen,Dinkel) und Bad Essener Salzbutter⁷

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

15,90

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

-Hergestellt vom Hof Renegarbe aus Stemwede-Dielingen-

mit mariniertem Weißkraut, Röstzwiebeln, Höger´s Brot^{1(Weizen,Dinkel)}

und französischem Senf^{f10}

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

15,20

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

Bratkartoffeln ⁷ (Speck, Zwiebel)	6,20
Fried potatoes	
Pommes ⁹	6,00
French fries	
Kleiner gemischter Salat ^{9,10}	5,70
Small salad	

Deftig in Groß und Klein

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt)
mit Remouladensoße^{3,7,10}, Bratkartoffeln und Salat^{9,10}
Slices of pink roasted roast beef (cold) with remoulade sauce,
fried potatoes and salad
24,50 oder in klein 19,00

Schnitzel^{1(Weizen),3,7} von Hof Schoster's Landschweinen mit Zitrone,
Steakhouse Pommes⁹ und einem kleinen Salat^{9,10}
Schnitzel from local pork with Steakhouse fries and salad
23,00

Zum Schnitzel: Waldpilzrahmsoße^{7,9} + 3,90€

Höger's Salat mit bunten Blattsalaten, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika, gerösteten Körnern, und Brot^{1(Weizen & Dinkel)}

Wahlweise mit Hausdressing^{9,10} oder Parmesandressing^{7,9,10,3}
Höger's salad with leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, peppers, roasted seeds and bread - Dressing:
house dressing or parmesan dressing
16,90

als Topping zu den Salaten:

gebratene Hähnchenbruststreifen⁷ +6,90

chicken breast stripes

Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert +6,50

Gratiné goat cheese with honey and thyme

Garnelen (3 Stk.)⁷ + 10,00

Fried king prawns

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Nordhauser Mühle
mit leichter Meerrettich-Soße^{7,9}, Blattspinat und Ursalz-Drillingen

Fried salmon trout with horseradish sauce, leaf spinach and potatoes

29,50

SAISON HAT, WAS DA IST...

Carpaccio von mariniertem Rettich mit Granatapfel, Senfkaviar¹⁰ und rotem Mangold
Carpaccio of marinated radish with pomegranate, mustard caviar and red Swiss chard

14,80

Kartoffelrahmsuppe^{1,9} mit Räucherlachsstreifen
und Gemüsewürfeln

Potato cream soup with smoked salmon strips
and diced vegetables

Landuro Schweinfilet im Schinkenmantel an Morchelrahm⁷
auf buntem Frühlingsgemüse mit grünem Spargel und Kartoffelplätzchen^{1,3}

Landuro pork tenderloin wrapped in ham with morel cream sauce
served on a bed of colourful spring vegetables with green asparagus and potato cakes

30,00

Rinderfilet, rosa gebraten, mit Physalis-Chutney
und bei Niedertemperatur gegarte Short Ribs mit Portweinsoße^{9,14}
auf gedünstetem Frühlingslauch mit Petersilien-Gremolata und Topinambur Püree⁷

Beef fillet, pink roasted, with physalis chutney
and slow-cooked short ribs with port wine sauce
on steamed spring leeks with parsley gremolata and Jerusalem artichoke purée

35,00

Strudel¹ mit Waldpilzen, Kohlrabi, Frühlingslauch und Schnittlauch
an rotem Zwiebelkonfit¹⁴ mit zweierlei Möhren⁹ und Kartoffelstampf
Strudel filled with wild mushrooms, winter turnips and chives served with red onion confit,
two types of carrots and mashed potatoes



25,00

Höger´s Hühnerfrikassee^{1,3,7,9} mit Perlzwiebeln, Zuckerschoten, Cherrytomaten
und Kartoffel-Schnittlauchkräpfen^{1,3,7}

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

26,00€

1Gluten, 2Krebstiere, 3Eier, 4Fisch, 5Erdnüsse, 6Soja, 7Milch und

Milchprodukte, 8Schalenfrüchte, 9Sellerie, 10Senf, 11Sesamsamen, 12Lupinen, 13Weichtiere, 14 Schwefeldioxid und Sulfite

a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmitteln, d) mit Geschmacksverstärkern, e) mit Schwefeldioxid, f) mit
Schwärmungsmittel, g) mit Phosphat, h) mit Milcheiweiß, i) koffeinhaltig, j) chininhaltig, k) gewachst, l) enthält Süßungsmittel

HÖGER´S MENÜ

(Erhältlich am Abend sowie an Sonn- & Feiertagen)

Brotkorb mit 2erlei hausgemachtem Dinkelbrot 
dazu Bad Essener Ursalz-Butter⁷ oder Dip des Tages
Homemade Bread with Bad Essen salted-butter or dip



Schaumsüppchen^{7,9} von Wiesenkräutern
mit Tranchen vom Welsfilet im Gewürzmantel und Wachtelei³
Foam soup made from meadow herbs with slices of catfish fillet coated in spices and quail egg
10,50



Gebratene Jakobsmuschel mit Chorizo Crumble
auf Erbsenpüree⁷ mit gerösteter Tomatensoße⁹
Fried scallops with chorizo crumble on pea purée with roasted tomato sauce
Als Vorspeise oder Zwischengang 15,80 / als Hauptgang serviert mit Basmatireis 27,50



Dialog vom Lamm
Rosa gebratene Lammhüfte und Ossobuco vom Lamm^{9,14} mit Balsamico Jus⁹,
grünem Spargel und Gemüse Couscous⁹
Lamb dialogue: Pink roasted lamb rump and lamb ossobuco with balsamic jus,
green asparagus and vegetable couscous
36,00



Kaffee Triologie^{3,7}
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	67,00
<i>4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l) 19,50</i>	
3-Gang Menü mit Fischgang in der Vorspeise	59,00
3-Gang Menü mit Suppe	54,00
<i>3 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l) 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^{3,7} mit hausgemachtem Sorbet

Crème brulée with homemade sorbet

9,50

Limetten-Schmandeis⁷ auf Erdbeer-Rhabarber Ragout mit Vanillecrumble^{1,7}

Lime sour cream ice cream on strawberry and rhubarb ragout with vanilla crumble

8,90

Kaffee Triologie

Cafe de Brasil-Eis⁷, Kaffee-Ganache^{1,7}, Kaffee-Schokoladenmousse⁷

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 Vanilleeis⁷

Paula Pumpernickel Liqueur Salted Caramel by Sasse

with a scoop of vanilla ice cream

4,50€

Zweierlei Rohmilchkäse⁷, Camembert & Ziegenweichkäse⁷ mit Trauben und Höger's

Brot¹ (Weizen & Dinkel)

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

Erdbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeis⁷ mit frischen Erdbeeren,
Sahne⁷, Erdbeersoße und Waffel (nur zur Erdbeerzeit)

8,50

Schwarzwaldbecher¹

Zwei Kugeln Vanilleeis⁷ & eine Kugel Schokoladeneis⁷,
mit eingekochten Kirschen, Sahne⁷,
Schokoraspeln und Waffel¹

8,50

Eierlikörbecher

Drei Kugeln Vanilleeis⁷ mit Eierlikör,
Krokant^{8(Haselnuss)}, Sahne und Waffel¹

8,50

Schokoladenbecher

Zwei Kugeln Schokoladen⁷- und eine Kugel Vanilleeis⁷ mit Sahne⁷,
Schokoraspeln, Waffel¹ und viel Schokosoße
8,50

Joghurt-Crunch-Becher

Zwei Kugeln Joghurt- und eine Kugel Schokoladeneis⁷,
mit Crunchy-Müsli, Naturjoghurt⁷ und Mango
8,50

Walnuss-Karamellbecher

Je eine Kugel Walnuss⁷-, Salted Karamell⁷- und Vanilleeis⁷
mit Sahne⁷, Karamellsoße, Korokant^{8(Haselnuss)} und Waffel¹
8,50

Gemischtes Eis (3Kugeln) ^{1,7}

4,80

Gemischtes Eis⁷ (3Kugeln) mit Sahne^{1,7}

6,00

Unsere Eissorten:

Vanille⁷, Schokolade⁷, Erdbeere, ⁷
Walnuss^{5,7,8}, Salz-Karamell^{6,7}, Joghurt⁷
je Kugel 1,70
Portion Sahne⁷ 1,50

Vanille-Mango-Flip

Vanilleeis mit Apfel-Mango-Saft^{1,7}
6,20

Kick it

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis^{1,7}
4,70

Eiskaffee

Frostiger Kaffee genuss mit Vanilleeis und Sahne^{1,7}
6,50

Eisschokolade

Vanille- & Schokoladeneis, Trinkschokolade und Sahne^{1,7}
6,50

1Gluten, 2Krebstiere, 3Eier, 4Fisch, 5Erdnüsse, 6Soja, 7Milch und
Milchprodukte, 8Schalenfrüchte, 9Sellerie, 10Senf, 11Sesamsamen, 12Lupinen, 13Weichtiere

a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmitteln, d) mit Geschmacksverstärkern, e) mit Schwefeldioxid, f) mit
Schwärmungsmitteln, g) mit Phosphat, h) mit Milcheiweiß, i) koffeinhaltig, j) chininhaltig, k) gewachst, l) enthält Süßungsmittel