

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 (3) an Zucchini-Papaya Salat mit Frühlingslauch, Rucola,

Avocado-Buttermilch Dressing 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

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

-Hergestellt vom Hof Rennegarbe 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 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) 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 +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...

Carpaccio von mariniertem Rettich mit Granatapfel, Senfkaviar und rotem Mangold

Carpaccio of marinated radish with pomegranate, mustard caviar and red Swiss chard

14,80

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen
und Gemüsewürfeln

Potato cream soup with smoked salmon strips and diced vegetables

9,50

Landuro Schweinfilet im Schinkenmantel an Morchelrahm
auf buntem Frühlingsgemüse mit grünem Spargel und Kartoffelplätzchen

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
auf gedünstetem Frühlingslauch mit Petersilien-Gremolata und Topinambur Püree

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

Strudel mit Waldpilzen, Kohlrabi, Frühlingslauch 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

25,00

Höger´s Hühnerfrikassee

Gebackene Landhähnchenbrust und Frikassee aus der Keule
mit Perlzwiebeln, Zuckerschoten, Cherrytomaten
und Kartoffel-Schnittlauchkrapfen

Höger's chicken fricassee
Baked corn-fed chicken and classic fricassee with pearl onions, sugar snap peas, cherry tomatoes
and potato and chive doughnuts

26,00€

Limetten-Schmandeis auf Erdbeer-Rhabarber Ragout mit Vanillecrumble

Lime sour cream ice cream on strawberry and rhubarb ragout 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



Schaumsüppchen von Wiesenkräutern
mit Tranchen vom Welsfilet im Gewürzmantel und Wachtelei
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 Erbsenpüree mit gerösteter Tomatensoße
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 mit Balsamico Jus,
grünem Spargel und Gemüse Couscous
Lamb dialogue: Pink roasted lamb rump and lamb ossobuco with balsamic jus,
green asparagus and vegetable couscous
36,00



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	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 mit hausgemachtem Sorbet

Crème brûlée with homemade sorbet

9,50

Limetten-Schmandeis auf Erdbeer-Rhabarber Ragout mit Vanillecrumble

Lime sour cream ice cream on strawberry and rhubarb ragout 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

Unsere Eissorten:

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

je Kugel 1,70

Portion Sahne 1,50

Gemischtes Eis (3Kugeln)

4,80

Gemischtes Eis (3Kugeln) mit Sahne

6,00

EISBECHER

Erdbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,
Sahne, Erdbeersoße und Waffel (nur zur Erdbeerzeit)

8,50

Schwarzwaldbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis & eine Kugel Schokoladeneis,
mit eingekochten Kirschen, Sahne, Schokoraspeln und Waffel

8,50

Eierlikörbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör,
Krokant, Sahne und Waffel

8,50

Schokoladenbecher

Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis
mit Sahne, Schokoraspeln und viel Schokosoße

8,50

Joghurt-Crunch-Becher

Zwei Kugeln Joghurt- und eine Kugel Schokoladeneis,
mit Crunchy-Müsli, Naturjoghurt und Mango

8,50

Walnuss-Karamellbecher

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

8,50

Vanille-Mango-Flip

Vanilleeis mit Apfel-Mango-Saft

6,20

Kick it

Espresso mit einer Kugel Eis mit Vanilleeis

4,70

Eiskaffee

Frostiger Kaffee genuss mit Vanilleeis und Sahne

6,50

Eisschokolade

Vanille- & Schokoladeneis, Trinkschokolade und Sahne

6,50

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 Fruchtsaftkellerei 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.