


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

6,00

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
fried 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^{1(Weizen,Dinkel)} und Bad Essener Salzbutte⁷
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 Stewede-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	6,50
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,
und Kartoffel-Gurkensalat in Petersilien-Vinaigrette^{9,10}
Schnitzel from local pork with potato-cucumber salad in a parsley vinaigrette
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 Hähnchenbruststreifen ⁷	+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	

Gebrautes 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...

Lauwarmer Salat von zweierlei Spargel auf Wildkräutern
mit Avocado und Erdbeeren^{9,10}

Warm salad of two kinds of asparagus on a bed of wild herbs, with avocado and strawberries
18,00

Spargelcremesuppe mit Orangen-Basilikumöl^{9,7}

Cream of Asparagus Soup with Orange-Basil Oil
9,50

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch & Ingwer dazu Basmatireis 
und Papadam⁹

Spicy Thai vegetable curry with coconut milk and ginger, served with basmati rice
and papadam

22,50

mit 3 Garnelen² 32€

Crispy-Hähnchenburger^{3,1} mit Anti-Pasti-Gemüse, Paprika-Chili-Mayo^{3,7}, Tomate,
Rucola, Höger´s Burgersoße und Parmesan, dazu Steakhouse Pommes

Crispy chicken burger with antipasti vegetables, bell pepper-chili mayo, tomato, arugula, Höger's burger
sauce, and Parmesan, served with steakhouse fries

24,00

Höger´s Portion frischer Stangenspargel vom Hof Schoster^{7,3,9}

(500g Rohgewicht, ergeben ca. 340g geschält, 6-9 Stangen)

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

White asparagus (500g gross weight) with melted butter, hollandaise sauce and potatoes

29,90

als kleine Portion (250g Rohgewicht) 17,90

250g gross weight

Wählen Sie zum Spargel:

Schnitzel vom Landschwein (80g) +€7,00¹

Schnitzel from country pork

Gebratene Lachsforelle (80g) +€8,00⁴

Fried salmon trout

Bad Essener Landschinken (50g) +€6,20

Bad Essen ham

Rinderfilet (150g) +€22,00


Fillet of beef

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
Schwärzungsmittel,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



Bärlauchsüppchen mit Räucherlachsstreifen^{1,3,4,7,9}, Ricottaklößchen^{1,3,7}
und Rote Bete Sprossen

Wild Garlic Soup with Strips of Smoked Salmon, Ricotta Dumplings, and Beet Sprouts

10,50



Gebratenes Doradenfilet mit Chorizo Crumble^{4,7,9}
auf grünem Spargel mit gerösteter Tomatensoße

Pan-seared sea bream fillet with chorizo crumble served on green asparagus with roasted tomato sauce

Als Vorspeise oder Zwischengang 16,50 / als Hauptgang serviert mit Basmatireis 33,50



Rinderfilet, rosa gebraten, mit Physalis-Chutney
und bei Niedertemperatur gegarte Short Ribs mit Portweinsauce^{9,7}
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



„2erlei Schokolade“^{7,3}

Schokoladenmousse und Schokoladensorbet mit Mango-Creme⁷

“Two Kinds of Chocolate”

Chocolate mousse and chocolate sorbet with mango cream

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 Fischgang in der Vorspeise 59,00

3-Gang Menü mit Suppe 54,00

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^{3,7} mit hausgemachtem Sorbet

Crème brulée with homemade sorbet

9,50

Limetten-Schmandeis⁷ mit marinierten Erdbeeren und Schokoladenknusper^{1,7}

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

8,90

„zwei Schokolade“^{7,3}

Schokoladenmousse und Schokoladensorbet mit Mango-Creme⁷

“Two Kinds of Chocolate”

Chocolate mousse and chocolate sorbet with mango cream

(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

15,50

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,
Krokant⁸ (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 Kaffeegenuss 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
Schwärmungsmittel,g)mit Phosphat,h)mit Milcheiweiß,i)koffeinhaltig,j)chininhaltig,k)gewachst,l)enthält Süßungsmittel