

## ZUM EINSTIEG:

**Amérie – Münsterländer Aperitif** by Sasse

*Himbeerlikör mit Walderdbeeren, aufgegossen mit Höger´s Sekt*

8,00


**Wellpaero Limoncello** by Sasse (0,0% Vol.)

*Wellpaero Limoncello, alkoholfreiem Sekt und Mineralwasser auf Eis*

8,50

## 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*

6,00

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 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) Fried potatoes	6,20	
Steakhouse Pommes mit Ketchup/Mayo Steakhouse fries	6,50	✓
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  
und Kartoffel-Gurkensalat in Petersilien-Vinaigrette  
Schnitzel from local pork with potato-cucumber salad in a parsley vinaigrette  
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...

Lauwarmer Salat von zweierlei Spargel auf Wildkräutern mit Avocado und Erdbeeren

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

18,00

Spargelcremesuppe mit Orangen-Basilikumöl

Cream of Asparagus Soup with Orange-Basil Oil

9,50

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch & Ingwer dazu Basmatireis



und Papadam

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

22,50

mit 3 Garnelen 32€

Crispy-Hähnchenburger mit Anti-Pasti-Gemüse, Paprika-Chili-Mayo, 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

Portion frischer Stangenspargel vom Hof Schoster

(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) +€7,00

Schnitzel from country pork

Gebatene Lachsforelle (80g) +€8,00

Fried salmon trout

Bad Essener Landschinken (50g) +€6,20

Bad Essen ham

Rinderfilet (150g) +€22,00

Fillet of beef

Limetten-Schmandeis mit marinierten Erdbeeren und Schokoladenknusper

Lime sour cream ice cream with marinated strawberries and chocolate 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



Bärlauch Süppchen mit Rauchlachsstreifen, Ricotta Klößen und Rote Bete Sprossen  
Wild Garlic Soup with Strips of Smoked Salmon, Ricotta Dumplings, and Beet Sprouts

10,50



Gebratenes Doraden Filet mit Chorizo Crumble  
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 an 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



„2erlei Schokolade“  
Schokoladenmousse und Schokoladensorbet mit Mango-Creme

“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 68,00

*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 mit hausgemachtem Sorbet

Crème brûlée with homemade sorbet

9,50

Limetten-Schmandeis mit marinierten Erdbeeren und Schokoladenknusper

Lime sour cream ice cream with marinated strawberries and chocolate crumble

8,90

„2erlei Schokolade“

Schokoladenmousse und Schokoladensorbet mit Mango-Creme

“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 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

15,50

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, Erdbeersöße 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.