

1Gluten,2Krebstiere,3Eier,4Fisch,5Erdnüsse,6Soja,7Milch und
Milchprodukte,8Schalenfrüchte,9Sellerie,10Senf,11Sesamsamen,12Lupinen,13Weichtiere, 14 Sulphite

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

18,00 (Als Hauptgang 24,50)

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

18,20

Brotzeit mit Landschinken von Hof Schoster, Wildsalami aus eigener Jagd
und Pfefferbeißern, dazu Höger´s Brot^{1(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 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}	6,20
Small salad	
Kartoffel-Gurkensalat ^{9,10}	6,20 
Potato and cucumber 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
26,00 oder in klein 19,50

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
24,00

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	+7,80
chicken breast stripes	
Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert	+7,50
Gratiné goat cheese with honey and thyme	
Garnelen (3 Stk.) ⁷	+ 11,00
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
31,00

SAISON HAT, WAS DA IST...

Büffelmozzarella⁷ mit eingelegtem mediterranem Gemüse, Aioli⁷ und Hausbrot
Buffalo mozzarella with pickled Mediterranean vegetables, aioli and homemade bread

17,50

Pfifferling Cremesuppe^{1,7,9} mit gebackenem Rucola
Chanterelle cream soup with baked rocket

9,80

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch & Ingwer dazu Basmatireis⁹ und Papadam⁹ 

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

24,50

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 28,50

mit 3 Garnelen² 34€

Rosa gebratene Lammhüfte an Gremolata^{1,7,9} mit geschmorten Möhren und Gerstenrisotto

Pink-roasted leg of lamb with gremolata, served with barley risotto and braised carrots

31,00

Landuro Schweinerücken mit Speck-Gewürzkruste¹ an Portweinjus^{7,14} mit grünem Spargel und cremiger Polenta^{7,9,14}

Landuro pork loin with a bacon and herb crust, served with a port wine sauce with green asparagus and creamy polenta

27,00

Pfifferlinge in Rahm^{1,7,9} mit Tagliatelle¹, Schmortomaten und mariniertem Rucola
Chanterelles in cream with tagliatelle, braised tomatoes and marinated rocket

24,90

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

Milchprodukte,8Schalenfrüchte,9Sellerie,10Senf,11Sesamsamen,12Lupinen,13Weichtiere,14 Sulphite

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



Eingelegter Chicorée mit gebackenem Blumenkohl¹ und Granatapfel
Pickled chicory with roasted cauliflower and pomegranate
14,80



Tomatenessenz mit Ricotta-Kräuterklößchen ^{1,3,7}
Clear tomato broth with ricotta and herb dumplings
10,50



Rinderfilet, rosa gebraten, und bei Niedertemperatur gegarte Short Rips
mit Kräuter Mojo auf sautierten Zuckerschoten und Zitronenrisotto ^{7,9,14}
Beef fillet, cooked medium-rare, and slow-cooked short ribs with herb mojo sauce served on sautéed sugar
snap peas and lemon risotto
37,00



„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	70,50
<i>4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l)</i>	<i>19,50</i>
3-Gang Menü mit Vorspeise	62,00
3-Gang Menü mit Suppe	58,00
<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^{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

„2erlei 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 Vanilleeis ⁷

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,
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, 14 Sulphite

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