

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*

18,00 (Als Hauptgang 24,50)

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*

18,20

“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	6,50	✓
Kleiner gemischter Salat Small salad	6,20	✓
Kartoffel-Gurkensalat Potato and cucumber salad	6,20	✓

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
26,00 oder in klein 19,50

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
24,00

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	+7,80
Ziegenkäse mit Honig/Thymian gratiniert Gratiné goat cheese with honey and thyme	+7,50
Garnelen (3 Stk.) Fried king prawns	+11,00

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Nordhauser Mühle
mit leichter Meerrettich-Soße, Blattspinat und Ursalz-Drillingen
Fried salmon trout with horseradish sauce, leaf spinach and potatoes
31,00

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet
Crème brûlée with homemade sorbet
9,50

SAISON HAT, WAS DA IST...

Büffelmozzarella mit eingelegtem mediterranem Gemüse, Aioli und Hausbrot

Buffalo mozzarella with pickled Mediterranean vegetables, aioli and homemade bread

17,50

Pfifferling Cremesuppe mit gebackenem Rucola

Chanterelle cream soup with baked rocket

9,80

Zwei Matjes-Doppelfilets mit Hausfrauensoße, Essiggurke und Petersilienkartoffeln

Two matjes double fillets with housewife sauce, pickled gherkin and parsley potatoes

21,50

Rosa gebratene Lammhüfte an Gremolata mit geschmorten Möhren
und Gerstenrisotto

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

31,00

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch & Ingwer dazu Basmatireis



und Papadam

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

24,50

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 28,50

mit 3 Garnelen 34,00

Landuro Schweinerücken mit Speck-Gewürzkruste an Portweinjus
mit grünem Spargel und cremiger Polenta

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 mit Tagliatelle, Schmortomaten und mariniertem Rucola

Chanterelles in cream with tagliatelle, braised tomatoes and marinated rocket

24,90

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



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



Tomatenessenz mit Ricotta-Kräuterklößchen
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
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“
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	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 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, 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.