

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 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 Hähnchenbruststreifen⁷ +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...

Auberginenröllchen mit Ricotta-Tomatenfüllung⁷, Tomatencrumble^{1,7} 
und marinierten Wildkräutern^{10,9}

Aubergine rolls stuffed with ricotta and tomatoes, tomato crumble and marinated wild herbs

17,00

Pfifferling Cremesuppe^{1,7,9} mit gebackenem Rucola

Chanterelle cream soup with baked rocket

9,80

Gebratene Landhähnchenbrust mit Limetten-Parmesansoße^{7,9,14},
sautiertem Mangold und Polentaschnitte

Pan-fried free-range chicken breast with lime and Parmesan sauce,
sautéed Swiss chard and polenta slices

26,20

Pikantes Thai-Gemüsecurry¹¹ mit Kokosmilch & Ingwer dazu Basmatireis 
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€

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

Filet von der Dorade, auf der Haut gebraten, an Tomaten-Safransoße¹⁴,
Grillgemüse und Thymian-Kartoffelkrapfen³

Sea bream fillet, pan-fried skin-side down, served with a tomato and saffron sauce,
grilled vegetables and thyme potato dumplings

32,00

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



Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelöl, mariniertem Rucola^{9,10} und Parmesan
Pasture-raised beef carpaccio with truffle oil, marinated rocket and Parmesan
19,80



Erbsen-Limetten Süppchen mit Limetten Croûtons ^{7,9}
Pea and lime soup with lime croutons
9,50



Rosa gebratene Lammhüfte an Gremolata^{1,7,9} mit gegrillten Romanasalatherzen
und Gerstenrisotto
Pink-roasted leg of lamb with gremolata served with grilled romaine lettuce hearts and barley risotto
31,00



„Schokoladen Malheur“
Schokoladentörtchen^{1,3,7} mit flüssigem Kern an Himbeersorbet und Maracujasoße
‘Chocolate Mishap’
Chocolate tartlets with a molten centre, served with raspberry sorbet and passion fruit sauce
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

4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l) 19,50

3-Gang Menü mit Vorspeise 62,00

3-Gang Menü mit Suppe 58,00

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 brûlée with homemade sorbet

9,50

Warmer Pflaumencrumble^{1,7} mit Orangen-Schmandeis⁷

Warm plum crumble with orange sour cream ice cream

8,90

„Schokoladen Malheur“

Schokoladentörtchen^{1,3,7} mit flüssigem Kern an Himbeersorbet und Maracujasoße

‘Chocolate Mishap’

Chocolate tartlets with a molten centre, served with raspberry sorbet and passion fruit sauce

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