

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 GROSß 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...

Auberginenröllchen mit Ricotta-Tomatenfüllung, Tomatencrumble 
und marinierten Wildkräutern

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

17,00

Pfifferling Cremesuppe mit gebackenem Rucola 

Chanterelle cream soup with baked rocket

9,80

Gebratene Landhähnchenbrust mit Limetten-Parmesansoße,
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-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

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

Pfifferlinge in Rahm mit Tagliatelle, Schmortomaten und mariniertem Rucola 

Chanterelles in cream with tagliatelle, braised tomatoes and marinated rocket

24,90

Filet von der Dorade, auf der Haut gebraten, an Tomaten-Safransoße,
Grillgemüse und Thymian-Kartoffelkräpfen

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

32,00

Warmer Pflaumencrumble mit Orangen-Schmandeis

Warm plum crumble with orange sour cream ice cream

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



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



Erbsen-Limetten Süppchen mit Limetten Croûtons 
Pea and lime soup with lime croutons
9,50



Rosa gebratene Lammhüfte an Gremolata
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 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	69,00
<i>4 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je o,1l) 19,50</i>	
3-Gang Menü mit Vorspeise	61,00
3-Gang Menü mit Suppe	51,00
<i>3 Gang Weinreise mit korrespondierenden Weinen (je o,1l) 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

Warmer Pflaumencrumble mit Orangen-Schmandeis

Warm plum crumble with orange sour cream ice cream

8,90

„Schokoladen Malheur“

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an Himbeersorbet und Maracujasoße

‘Chocolate Mishap’

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

(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.



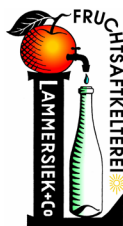
Die Nordhauser Mühle aus Ostercappeln ist der Experte für Fisch und Meeresfrüchte bei uns.



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.