

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 Feldsalat mit süß-saurem-Kürbis^{9,10}, Cherrytomaten
und Paprika-Chili-Topping^{3,7,9}

Fried prawns (3) on lamb's lettuce with sweet-sour-pumpkin, cherry tomatoes
and bell pepper-chili 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	

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,
Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat^{9,10}

Schnitzel from local pork with steakhouse fries and a small salad

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...

Gebackene Champignon-Käse-Praline^{1,3,7} mit Kräuterschmand,⁷ 
Feldsalat mit Kartoffeldressing^{9,10} und Süßkartoffelchip

Baked Mushroom and cheese praline with herbed sour cream, lamb's lettuce with potato dressing
and sweet potato chip

17,00

Süppchen vom Hokkaidokürbis⁹ mit gerösteten Körnern, 
Kürbiswürfel und Kürbisöl

Hokkaido pumpkin soup with toasted seeds, diced pumpkin and pumpkin oil

9,50

Spinat-Ricotta-Nocken^{1,3,7,8} in Petersilien-Nussbutter mit Ofen-Cherrytomaten,
Parmesan und Buchweizen-Crunch

Spinach-ricotta-gnocchi in parsley-butter with oven-roasted cherry tomatoes, parmesan
and buckwheat crunch

24,90

Pikantes Thai-Gemüsecurry¹¹ mit Kokosmilch & Ingwer dazu Basmatireis 
und Papadam⁹

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

24,50

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 28,50

mit 3 Garnelen² 34€

Rinderfilet, rosa gebraten, mit Physalis Chutney
und bei Niedertemperatur gegarte Short Rips mit Portweinjus
auf sautierten Zuckerschoten und Zitronenrisotto ^{7,9,14}

Beef fillet, cooked medium-rare, with physalis chutney and slow-cooked short ribs with port wine sauce
served on sautéed sugar snap peas and lemon risotto

37,00

Bad Essener Damwildragout⁹ mit Preiselbeerrahm⁷,
hausgemachten Spätzle^{1,3} und Rotkohlsalat

Bad Essener fallow deer ragout with cranberry-cream, homemade spätzle and red cabbage salad

31,90

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

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 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 gebratenem Welsfilet in Gewürzkruste
und Limetten Croûtons ^{7,9}
Pea soup with pan-fried catfish fillet in a spice crust and lime croutons
9,80



Rehrücken aus heimischer Jagd im Filoteig-Mantel^{1,7} mit Wildjus⁹,
Preiselbeer- und Birnengel, Wurzelgemüse^{7,9} in Rahm und Semmelknödelscheiben^{1,7,8,9}
local venison saddle wrapped in filo pastry, served with game gravy, lingonberry gel, pear gel,
root vegetables in cream and slices of bread dumplings
37,00



„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

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-Blaubeerbecher

Zwei Kugeln Joghurt- und eine Kugel Schokoladeneis⁷,
mit Naturjoghurt⁷, Blaubeeren und Schokoraspeln

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:

Vanille ⁷ , Schokolade ⁷ , Erdbeere, ⁷	
Walnuss ^{5,7,8} , Salz-Karamell ^{6,7} , Joghurt ⁷	
je Kugel	1,70
Portion Sahne ⁷	1,50

Kick it

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis^{1,7}

4,70

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