

ZUM EINSTIEG:

Carneal Batida

Cachaça mit Orangesaft, Limettensaft und Mangosirup auf Eis

8,00

Sapienta (unser alkoholfreier Spaßmacher)

Orangensaft, Maracujasaft, Mangosirup und Erdbeersirup auf Eis

7,50

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 Feldsalat mit süß-saurem-Kürbis, Cherrytomaten
und Paprika-Chili-Topping

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

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,
Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat
Schnitzel from local pork with steakhouse fries and a small salad
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...

Gebackene Champignon-Käse-Praline mit Kräuterschmand, 
Feldsalat mit Kartoffeldressing 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 Hokkaidokürbis mit gerösteten Körnern, 
Kürbiswürfel und Kürbisöl

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

9,50

Spinat-Ricotta-Nocken 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-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, mit Physalis Chutney
und bei Niedertemperatur gegarte Short Rips mit Portweinjus
auf sautierten Zuckerschoten und Zitronenrisotto

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 Damwildragout mit Preiselbeerrahm,
hausgemachten Spätzle 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-Safransoße,
Grillgemüse und Thymian-Kartoffelkrapfen

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 Süsschen mit gebratenem Welsfilet in Gewürzkruste
und Limetten Croûtons

Pea soup with pan-fried catfish fillet in a spice crust and lime croutons

9,80



Rehrücken aus heimischer Jagd im Filoteig-Mantel mit Wildjus,
Preiselbeer- und Birnengel, Wurzelgemüse in Rahm und Semmelknödelscheiben
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 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

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

3-Gang Menü mit Vorspeise 61,00

3-Gang Menü mit Suppe 51,00

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 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 & Ziegenweiskäse

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

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-Blaubeerbecher

Zwei Kugeln Joghurt- und eine Kugel Schokoladeneis,
mit Naturjoghurt, Blaubeeren und Schokoraspeln
8,50

Walnuss-Karamellbecher

Je eine Kugel Walnuss-, Salted Karamell- und Vanilleeis
mit Sahne und Karamellsoße
8,50

Kick it

Espresso mit einer Kugel Eis mit Vanilleeis
4,70

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.