

HÖHN s BIERGARTEN

Abendmenü

Feldsalat mit Wildfang-Scampi

Rinderfilet vom American Prime Beef

Roquefortsoße, Kartoffelgratin

Dessert

Oder

Käse

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte:

Kasselerkamm vom Duroc

Sauerkraut und Kartoffelpüree

€ 32,00

Tafelspitz aus dem Wurzelsud

Meerrettichsoße, Wirsing, Kartoffeln

€ 23,00

Carrée vom Eifeler Reh

Getrüffelter Rosenkohl, Kartoffelgratin, Cassis-Jus

€ 32,00

Gänsebraten von der Oldenburger Gans

Rotkohl und Klöße

€ 23,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar

€ 15,50

Foie Gras á la Himmel un Ääd

€ 16,50

Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsensalat

€ 14,50

Rheinische Kartoffelrahmsuppe

€ 7,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar

€ 22,00

- nur Lachs

€ 21,00

- nur Tatar

€ 23,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat

€ 17,00

HÖHN s BIERGARTEN

UNSERE KLASSIKER

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 23,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 23,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 23,00
Königsberger Klopse Wirsinggemüse und Kartoffeln	€ 16,50
Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 25,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken Pommes Frites und Salat	€ 24,00
Duroc-Schweinekotelett Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln	€ 23,00

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Butter Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 26,00
Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 35,00

DESSERT

Crème Brûlée vom Malzbier	€ 6,50
Apple Crumble mit Vanilleeis	€ 8,50
„Malheurchen“ mit Vanilleeis	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 10,00