

HÖHN s BIERGARTEN

Oldenburger Freilandgans in 2 Gängen:

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen

Gänsebrust mit Maronen und Rosenkohl

€ 38,00

Saisonale Hauptgerichte:

Kalbsbäckchen vom Tiroler Milchkalb

Getrüffeltes Kartoffelpüree und Wirsing € 26,00

Entrecôte vom American Prime Beef

Cognac-Rahmsöße mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin, Salat € 34,00

Nüsschen vom Eifeler Rehrücken

Rosenkohl, Maronen, gratinierte Kartoffeln € 32,00

Duroc-Kasseler

Grünkohl € 19,50

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar € 14,50

Foie Gras á la Himmel un Ääd

€ 16,50

Bratgansleber „Berliner Art“

€ 14,50

Kürbisrahmsüppchen mit Wildfang-Scampi

€ 14,50

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Feldsalat

€ 15,50

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	€ 22,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 22,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 22,00
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	€ 22,00

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Butter Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 25,00
Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 35,00

DESSERT

Crème Brûlée vom Malzbier	€ 6,50
Mousse au Chocolat	€ 8,50
Lemon Cheese Cake	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 10,00