

### **HÖHNs Abendmenü**

Melone mit Schinken

\*\*\*

Boeuf Bourguignon

Frische Pfifferlinge, Kartoffelpüree

\*\*\*

Dessert oder Käse

€ 44,00

### **HÖHNs besondere Weinempfehlung**

2021 Le Petit de Greg et Juju 12%

Cinsault, Grenache

Languedoc

€ 29,00 Flasche 0,75

### **HÖHNs Sommeraperitif:**

Limoncello Spritz

€ 8,00

## **HÖHNs Vorspeisen**

<b>2 kleine Reibekuchen mit Lachs und Tatar</b>	€ 17,50
<b>Nudeln mit frischen Pfifferlingen</b>	€ 18,00
<b>Wildfang-Scampi, Salat von mediterranem Gemüse</b>	€ 18,00
<b>Thunfisch-Carpaccio, Kalbstatar, Thunadip</b>	€ 18,50
<b>Ziege in der Kartoffelkruste, Ananascarpaccio, Chilivinaigrette</b>	€ 16,50

## **HÖHNs Hauptgerichte**

<b>4 Reibekuchen</b>	
- mit Lachs und Tatar	€ 26,00
- mit Tatar	€ 26,00
- mit hausgebeiztem Lachs	€ 26,00
<b>Roastbeef, rosa gebraten, Remoulade, Kartoffelsalat</b>	€ 25,00

<b>Königsberger Klopse</b>	
Kapernsoße - Kartoffeln - Wirsing	€ 21,50
<b>Rinderroulade aus dem Roastbeef</b>	
Rotweinjus, Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 28,00
<b>Kalbsnierchen</b>	
Dijonsenf-Soße, Kartoffelpüree, Salat	€ 25,00
<b>Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu</b> aus dem Kalbsrücken	
Pommes Frites - Salat	€ 28,00
<b>Duroc-Kotelett</b>	
Senfsoße, Wirsing, Bratkartoffeln	€ 27,00
<b>Perlhuhnbrust</b>	
Fregola Sarda, Tomaten, Basilikum	€ 25,00
<b>Rinderfilet, dry aged, ca. 250 Gramm</b>	
FrISChe Pfifferlinge, Schnittlauchpüree	€ 42,00

<b>Kabeljauloins – Wildfang –</b>	
Dijonsenf-Soße - Kapern-Kartoffelpüree - Wirsing	€ 32,00
<b>Ganze Seezunge 450-500 Gramm</b>	
Kartoffeln - Salat	Tagespreis

## **HÖHNs Dessert**

<b>Crème Catalan</b>	€ 6,50
<b>Lemon Cheese Cake</b>	€ 8,50
<b>Käse von Affineur Xavier David</b>	€ 14,00