

### **HÖHNs Abendmenü**

Feiner Räucherlachs, Linsensalat

\*\*\*

Sauerbraten von Entenbrust

**ODER**

vom Ochsenbäckchen

Rotkohl, Kartoffelklöße

\*\*\*

Dessert oder Käseauswahl

€ 45,00

### **HÖHNs besondere Weinempfehlung**

2020 Baglio di Pianetto

Nero d`Avola BIO

Sicilia

€ 34,00 Flasche 0,75

## **HÖHNs Vorspeisen**

2 kleine Reibekuchen mit Lachs und Tatar	€ 19,50
Erbsenschumsüppchen, Wildfand-Scampi	€ 19,50
Carpaccio vom Tafelspitz, Linsensalat	€ 18,50
„Herrensalat“ – pikant -	€ 18,50

## **HÖHNs Hauptgerichte**

4 Reibekuchen	
- mit Lachs und Tatar	€ 27,00
- mit Tatar	€ 27,00
- mit hausgebeiztem Lachs	€ 27,00

Königsberger Klopse	
Kapernsoße, Kartoffeln, Wirsing	€ 23,50
Rinderroulade aus dem Roastbeef	
Rotweinjus, Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 32,00
DUROC-Kotelett	
Dijonsenf-Soße, Wirsing, Bratkartoffeln	€ 29,00
DUROC-Hämchenfleisch	
Sauerkraut, Kartoffelpüree	€ 25,00
Grünkohl	
Kasseler, Mettwurst	€ 26,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken	
Pommes Frites - Salat	€ 32,00
Carrée vom Eifeler Urlamm	
Bohnen-Tomaten-Gemüse, Kartoffelgratin	€ 37,00

Kabeljauloins – Wildfang –	
Dijonsenf-Soße, Kapern-Kartoffelpüree, Wirsing	€ 37,00
Ganze Seezunge 450-500 Gramm	
Kartoffeln, Salat	Tagespreis

## **HÖHNs Dessert**

„Malheurchen“ von der Valrhona-Schokolade, Vanilleeis	€ 9,50
Appelarte, Walnusseis	€ 9,50
Käse von Affineur Xavier David	€ 14,00