

HÖHNs Abendmenü

Carpaccio vom Hirschschenken, Linsensalat

Oder

Erbsenschaumsüppchen, Minze, Scampi

Gänsebraten, frischer Grünkohl

Oder

Geschmorte Kalbshaxe, Kohlrabi, Kartoffeln

Dessert oder Käse

€ 42,00

HÖHNs besonderes Angebot:

„Russenei“

Kartoffelsalat, schottischer Räucherlachs,

10 Gramm Dose Ossetra Kaviar

€ 35,00

HÖHNs besondere Weinempfehlung

2019 Pinot blanc AOC „La préféré d´Alfred“

Weingut Scheyder, Elsass

€ 26,00 Flasche 0,75

2018 Pino Noir „Fût de Chêne“

Weingut Weibel, Obernai, Elsass

€ 29,00 Flasche 0,75

HÖHNs Vorspeisen

2 kleine Reibekuchen mit Lachs und Tatar	€ 16,50
Tatar von Zucchini und Crevetten, Kurkuma-Aioli	€ 16,50
Foie Gras á la Himmel un Ääd	€ 19,50
Paté von der Foie Gras, Brioche, Feigenconfit	€ 19,50
2018 Gewürztraminer „Saveur du Schenkenberg“ Glas 0,1	€ 8,00

HÖHNs Hauptgerichte

4 Reibekuchen

- mit Lachs und Tatar	€ 25,00
- mit Tatar	€ 25,00
- mit hausgebeiztem Lachs	€ 25,00

Königsberger Klopse

Kapernsoße - Kartoffeln - Wirsing	€ 19,50
-----------------------------------	---------

Rinderroulade aus dem Roastbeef

Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 27,00
-------------------------	---------

Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen

Kartoffelklöße, Apfelkompott	€ 26,00
------------------------------	---------

Kalbsnierchen – rosa gebraten -

Dijonsenf-Soße, Kartoffelpüree, Salat	€ 24,00
---------------------------------------	---------

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken

Pommes Frites - Salat	€ 28,00
-----------------------	---------

Entrecôte vom American Prime Beef -

Steinpilze, Kartoffelgratin	€ 36,00
-----------------------------	---------

DUROC-Kotelett

Dijonsenf-Senfsoße, Kohlrabi, Bratkartoffeln	€ 26,00
--	---------

Fasanenbrust, Rahmsoße

Ananas-Sauerkraut, Kartoffelpüree	€ 32,00
-----------------------------------	---------

Kabeljauloins – Wildfang –

Dijonsenf-Soße - Kapern-Kartoffelpüree - Wirsing	€ 32,00
--	---------

Ganze Seezunge 450-500 Gramm

Kartoffeln - Salat	Tagespreis
--------------------	------------

HÖHNs Dessert

Crème Brûlée	€ 6,50
---------------------	--------

„Malheurchen“ von der Valrhona Schokolade, Vanilleeis	€ 8,50
--	--------

Tagesdessert	€ 8,50
---------------------	--------

Käse von Affineur Xavier David	€ 12,00
---------------------------------------	---------