

HÖHNs Abendmenü

Bunte Tomaten mit Mozzarella

*Mediterranes Kalbsragout
Frische Nudeln*

Dessert oder Käse

€ 35,00

HÖHNs besondere Weinempfehlung

2020 Le petit pont rosé Pays D`oc

Cinsault und Syrah, 12,5%

€ 22,00 Flasche 0,75

HÖHNs Vorspeisen

1 Dose – 30 Gramm Ossetra Kaviar		
Blinis – Lachs - Crème Fraîche	für 2 Personen	€ 35,00 p.P.
2 kleine Reibekuchen mit Lachs und Tatar		€ 16,50
Scampi im Briqueteig - Taboulé		€ 16,50
Wachtelbrüstchen – Bohnen-Pfifferling-Salat		€ 15,50
Millefeuille von Aubergine – Tomate – Feta – Tomatensugo		€ 14,50
Frische Pfifferlinge mit Nudeln		€ 14,50

HÖHNs Hauptgerichte

4 Reibekuchen		
- mit Lachs und Tatar		€ 25,00
- mit Tatar		€ 25,00
- mit hausgebeiztem Lachs		€ 25,00
Rosa gebratenes Roastbeef - Kartoffel-Gurken-Salat		€ 21,00

Königsberger Klopse

Kapernsoße - Kartoffeln - Wirsing € 18,50

Rinderroulade aus dem Roastbeef

Kartoffel-Möhren-Gemüse € 26,00

Rinderhüfte – sous vide gegart –

Pfifferling-Wirsing-Gemüse, Kartoffelpüree € 25,00

Kalbsnierchen – rosa gebraten -

Dijonsenf-Soße, Kartoffelpüree, Salat € 24,00

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken

Pommes Frites - Salat **oder** Kartoffel-Gurkensalat € 26,00

Kalbskotelett mit frischen Pfifferlingen

Kartoffelpüree € 34,00

DUROC-Kotelett

Dijonsenf-Senfsoße, Wirsing, Bratkartoffeln € 26,00

Marensin-Poulardenbrust

Mediterranes Gemüse € 24,00

Kabeljauloins – Wildfang –

Dijonsenf-Soße - Kapern-Kartoffelpüree - Wirsing € 28,00

Ganze Seezunge 450-500 Gramm

Kartoffeln - Salat Tagespreis

HÖHNs Dessert

Panna Cotta von weißer Schokolade - Erdbeeren € 7,50

Creme Catalan € 6,50

CasaVecchio Premium-Eis pro Kugel € 3,00

Käse von Affineur Xavier David € 12,00