

HÖHNs Gänsemenü für 2 Personen

Getrüffeltes Maronenschaumsüppchen

Oder

Feldsalat, Kartoffeldressing, feine Pastete

¼ frische, Oldenburger Premiumgans

Rotkohl, Kartoffelklöße

Dessert **oder** Käse

€ 55,00 p.P.

¼ frische Oldenburger Premiumgans in 2 Gängen:

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen

Gänsebrust mit Maronen und Rosenkohl

€ 62,00

HÖHNs besondere Weinempfehlung

2018 Chateau La Gravière

Cuvée Tradition, Merlot, Cabernet Sauvignon

Côtes de Bourg

€ 34,00 Flasche 0,75

HÖHNs Vorspeisen

2 kleine Reibekuchen mit Lachs und Tatar	€ 18,50
Foie Gras de Canard, Brioche, Feigenchutney	€ 21,00
Kürbisrahmsüppchen, Wildfang-Scampi	€ 18,50

HÖHNs Hauptgerichte

4 Reibekuchen	
- mit Lachs und Tatar	€ 26,00
- mit Tatar	€ 26,00
- mit hausgebeiztem Lachs	€ 26,00
Königsberger Klopse	
Kapernsoße - Kartoffeln - Wirsing	€ 22,,50
Rinderroulade aus dem Roastbeef	
Rotweinjus, Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 31,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen	
Klöße, Rotkohl	€ 29,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken	
Pommes Frites - Salat	€ 31,00
Carrée vom Eifeler Urlamm	
Bohnen-Tomaten-Gemüse, Kartoffelgratin	€ 35,00
Kabeljauloins – Wildfang –	
Dijonsenf-Soße - Kapern-Kartoffelpüree - Wirsing	€ 34,00
Ganze Seezunge 450-500 Gramm	
Kartoffeln - Salat	Tagespreis

HÖHNs Dessert

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