

HÖHNs Abendmenü

Carpaccio vom Tafelspitz – Linsensalat - Meerrettich

*Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen
Kartoffelklöße*

Dessert oder Käse

€ 38,00

HÖHNs besondere Weinempfehlung

2018 Tasca d'Almerita de la tour

Nero d'Avolo 13%, Sizilien

€ 24,00 Flasche 0,75

HÖHNs Vorspeisen

Ziegenfrischkäseterrine mit getrockneter Tomate	€ 14,50
2 kleine Reibekuchen mit Lachs und Tatar	€ 16,50
Kürbiscremesüppchen - Wildfangscampi	€ 16,50
Variation von der Himmel un Ääd – Foie Gras und Blutwurst	€ 18,50
Frische Steinpilze mit Nudeln	€ 15,50

HÖHNs Hauptgerichte

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

Königsberger Klopse

Kapernsoße - Kartoffeln - Wirsing	€ 18,50
-----------------------------------	---------

Rinderroulade aus dem Roastbeef

Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 26,00
-------------------------	---------

Kalbsnierchen – rosa gebraten -

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

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken

Pommes Frites - Salat	€ 26,00
-----------------------	---------

Entrecôte vom American Prime Beef - frische Steinpilze

Bratkartoffeln	€ 36,00
----------------	---------

DUROC-Kotelett

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

Kabeljauloins – Wildfang –

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

Ganze Seezunge 450-500 Gramm

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

HÖHNs Dessert

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

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

CasaVecchio Premium-Eis pro Kugel	€ 3,00
-----------------------------------	--------

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