

EIN HERZLICHES MOIN IM



HÖGERS
coast.style.restaurant

SEIT 15 JAHREN IMMER AUF UNSERER STARTER SEITE

BROT.VORWEG

Das Juister Sauerteigbrot von den Backgeschwistern GAUES.

Mit Tomatenmarmelade und Apfel-Birnen-Chutney.

ALLEIN 8.5 | FÜR ZWEI 15

UND SEIT EWIGKEITEN GUT DAZU

ROAST.BEEF

Frisch aufgeschnitten (100g). Perfekt gegart.

Vom Eiderstedter Weiderind aus Nordfriesland.

Mit Olivenöl, grobem Pfeffer und gebackenen Kapern.

15

FÜR ALLE WEITEREN **HÖ**LIGHTS BITTE BLÄTTERN!



Lecker zum Start

KARTOFFEL.SÜPPCHEN

Seit 2008 unverwüstlich lecker.

Mit hausgebackenen
Kartoffelchips.
Petersilienpesto. Grillbrot.

9.5

MIT SPECKSTIPPE 11 | KRABBen 15

LACHS.GEBEIZT

Aus eigener HÖ.Beize. Handgeschnitten.

Bømlo Frischlachs - Sashimi Schnitt.
Kartoffelcrumbles. Gebackene
Kapern. Rote Zwiebelpickles.
Grapefruit-Dip.

KLEIN 15.5 / FÜR ZWEI 27

MATJES.TATAR

Volle Pulle Küste.

Cremiger Apfel-Zwiebel-Dip
nach Hausfrauenart.
Rote Zwiebelpickles.
Grillbrot.

16.9

KÜSTEN.KÄSE

Frieslands Geschmacksexplosion.

Ostfriesischer Kuhmilchkäse.
Pumpernickel. Walnuss. Honig.
Rote Beete-Kompott.
Radieschensprossen.

14.5

LAMM.KROKETTEN

Eine Vorspeisen Sensation.

Gepuhltes Eiderstedter Lamm.
Kartoffelpü. Quarkcreme.
Tomatenmarmelade.
Lamm-Jus

14

BEEF.TATAR

Aus der norddeutschen Rinderkeule.

Pieters Gewürzmarinade.
Gebackene Kapern.
Schnittlauch. Röstbrot.

19.9

MIT GEHOBELTEM TRÜFFEL UND
POCHIERTEM BIO-EI 25

DAS.SENF.EI

Wie von Mutti. Nur anders.

Pochiertes BIO-Ei. Junger Spinat.
Kartoffelstampf. Butterknusper.
Senfschaum.

KLEIN 12

FÜR ZWEI 21.5

GEBACKENE.ROTWURST

Ein sündhaft guter Teller!

In Pankokrumen ausgebacken.
Kartoffelstampf. Knusperzwiebeln.
Geschmorte Birne. Beste Rinder-Jus.
Petersilienstroh.

KLEIN 14.5 / FÜR ZWEI 26

HÖ.CEASAR

Der Salatklassiker aufs Brot!

Hausgebackenes Butterbriccho vom
Grill. Rucola & Römersalat. Ceasars-
Dressing. Gebackene Kapern. Gehobelter
Bergkäse. Pochiertes BIO-Ei.

17.5

MIT HÜHNCHEN 25 | MIT KRABBen 27.5

AUF'N TISCH FÜR 2

Der Dauerbrenner - einmal HÖ-BUNTE-VORSPEISENTÜTE zum Teilen.

Wahlweise Matjes ODER Beef Tatar. Roastbeef cold cut. Lachs Sashimi gebeizt. Lammkroketten. Deichkäse. Brot vom Grill.

PRO PERSON 24.9

ES MUSS NICHT IMMER KAVIAR SEIN. KANN ABER!

Unsere Kaviarportion passt wunderbar zum Tisch für 2.

AKI Lachsforellen Kaviar [50g]

15

Eine Bitte - bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten - spricht uns an!

VORSPEISEN



Heimat. Küche

KRAUTWICKEL

Handgerollte Veggie-Power.
Weißkohl. Nudelteig. Gerahmte Pilze. Petersilienöl. Selleriestroh. Mariniertes Radicchio.

26.5

AUBERGINE.GEBACKEN SPINAT.KÄSE.KNÖDEL

Ein Veggie-Teller in Perfektion.
In Pankokrumen ausgebacken. Süßkartoffelcreme. Petersilienstroh. Hausgemachte Rotkohljus.

25

Veggie. Einfach. Einzigartig.
Knödel. Petersilienknusper. Gehobelter Bergkäse. Gebackene Zwiebel. Getrüffelte Rote-Bete-Jus.

25.5

RINDER.ROULADE

Willkommen im Schmorhimmel.
Norddeutsche Rinderkeule. Süßer Senf. Gerahmtes Weißkraut. Kleine Grillkartoffelchen. Lauwarmer Rotkohlsalat. Meersalz. Rinder-Jus.

29.9

GESCHMORTES.HUHN

HÖ-Frikassee-Style aus der Keule.
Erbsen. Champignons. Spargel. Karottenschaum. Butterspätzle. Gerahmter Hühnerfond.

28.5

BIRNE.BOHNE.LAMM

Ein sensationeller Heimat.Teller.
Geschmorte, butterzarte Lammkeule. Dreierlei Bohne. Süßkartoffelcreme. Rosmarin-Lamm-Jus. Topping aus Birnen-Chutney und Schmorbirne.

32

GEGRILLTES.STEAK

Eiderstedter Schwein & Apfel. Yes!
Apfel-Kräuterbutter. Grober Pfeffer. Kompott. Grüner Spargel. Cannellini Bohnen-Kartoffelpü.

28.5

ZWIEBEL.ROSTBRATEN

Kräftig. Zart. Norddeutsch gut.
Eiderstedter Friesland Weiderind [ca.200g] Petersilienknöpfe. Zwiebelsud. Röstzwiebelcrunch.

34

KROSSE.FORELLE

Ein wahnsinns Küstenteller.
Forellenfilet. Butterknusper. Kartoffelcreme. Rucola. Eiderstedter Küsten-Chorizo.

29.9

DAT BESTE SCHNITZEL

Unsere Gäste sagen: das Beste der Stadt...
Eiderstedter Schweinerücken. Pankokrumen. Butterschmalz. Bratkartoffeln. Gurkensalat. Preiselbeeren. Zitrone.

27.5

MIT

HOLLANDAISE SAMBAL +4
PILZRAHM +5

GEFLÄMMTER LACHS BÖRGER

Einmal volle Pulle Beachfeeling.
Bomlo Frischlachs-Filet. Grüner Spargel. Deichkäse. Blattsalat. Tomatenchutney. Kraut. Rhabarber-Himbeer Duett. Rustikaler Burger Bun.

27.5

MIT

HÖ-FRITTEN +6
TRÜFFEL-PARMESAN-FRITTEN +11

Eine Bitte - bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten - spricht uns an!

HAUPTSACHE



Seid mal süß

APPLE CRUMBLE CAKE

Dat Ding macht süchtig!
Apfelkompott. Quark-Frischkäsecreme.
Butter-Zimt-Crumbles.
Abfahrt!
8.9

PISTAZIE & MANDEL 🌿

Ein wahnsinns Süßkramteller!
Pistazieneis.
Gebrannter Mandelcrunch.
Warme Schokosauce.
13.5

QUARK.BÄLLCHEN 🌿

Echt. Pur. Norddeutsch.
In Panko gewälztes
Quarkbällchen mit
Rhabarber-Himbeer-Kompott.
12.5

AFFOGATO

Ein Klassiker für Kaffeeliebhaber.
Espresso. Buttercrumbles.
Eine Kugel HÖ Eis wahlweise
VANILLE oder ZIMT.
8.9

HÖ.MILCHREIS

Einmal Küsten-Nachtisch - bitte sehr!
Cremig handgerührt. Bourbon
Vanille. HÖ-Zimteis.
Pieters Apfelkompott.
12.5

FRIESISCHE.WAFFEL

Gibt's nur von 12 bis 17 Uhr!
Frisch gebackene Waffel
mit wahlweisem
Zubehör und zwar:

PUDERZUCKER 5.9 | KIRSCHEN & VANILLEEIS 8.9

Bohne & Blatt

HEISSE BOHNEN

Espresso	Tasse	3.0
Espresso Doppelt	Tasse	5.5
Kaffee Crema	Tasse	4.0
Cappuccino	Tasse	4.5
Milchkaffee	Tasse	5.0
Latte Macchiato	Glas	5.0

SCHOKOLADIG

Kakao	Becher	4.5
Kakao mit Sahne	Becher	5.0

EISIG

EIS.SCHOKOLADE	Glas	7.5
Milch. Kakao. Sahne. Vanille ODER Salted Caramel Eis.		
EIS.KAFFEE	Glas	7.5
Crema. Sahne. Vanille ODER Salted Caramel Eis.		
CAPPUCCINO.FREDO	Glas	6.5
Eiskalter Cappuccino mit cremigem Milchschaum.		

TRINK MEER TEE!

Chai Latte mit Kandis und Honig	Glas	6.5
Frische Minze mit Kandis und Honig	Glas	6.5
Frischer Ingwer mit Kandis und Honig	Glas	6.5

Alle an Bord! Vollmundiger Assam Becher 4.5
Kräftige, feinwürzige, malzige Note und dunkle Tasse aus. Als klassischer Ostfriesentee ist er hervorragend mit Sahne und Zucker zu genießen.

Rückenwind. Beerenfrüchte. Becher 4.5
Wenn der Wind von allen Seiten weht, kommt dieser kräftige, tiefrote Früchtetee gerade recht. Hier nehmen die nordischen Früchte richtig Fahrt auf.

Anker lichten! Grüner Genuss. Becher 4.5
Fein, herb, süßlich. Lichte den Anker und genieße diesen klassischen chinesischen Grüntee mit bittersüßem, feinem Charakter und blumigen Noten.

MIT SCHUSS

Baileys Latte	17% vol.	Glas	7.5
Jameson Irish Coffee	40% vol.	Glas	7.5
Heißer Amaretto Disaronno	28% vol.	Glas	7.5

ALLE Kaffeegetränke auch entkoffeinert! +0.5

Eine Bitte - bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten - spricht uns an!