

VORWEG

HAUPTSACHE

ABSCHLUSS

WEIN

Wechsel Menü

FEBRUAR

KÜRBIS.SÜPPCHEN

Eine Kelle voll warmer Heimatgefühle.
Bio Hokkaido-Kürbis. Butternut-Kürbis-Chutney.
Bismlo Lachs gebeizt. Kürbiskerncrunch.
Gegrilltes HÖ-Brot.

13.5

GRÜN.KOHL

Norddeutschland pur auf dem Teller.
Bestens eingekochter Grünkohl.
Kohlwurst. Kasslerbraten. Senf.
Mit Petersilienkartoffeln ODER Bratkartoffeln.

25.5

HÖ.WINTER CRÈME BRÛLÉE

Der „Geht-immer-Klassiker“ - einfach lecker!
Ei. Sahne. Tonkabohne.
Karamellisiert mit Rohrzucker.

9.5

ODER ALLE DREI FÜR **40**

TRÖPFCHEN.EMPFEHLUNG

Metzger.

Gelber Muskateller.
2024. Pfalz. Deutschland. 12% (trocken).
Restzucker. Fruchtiger Charakter.

28