

HÖGERS 1910



UNSER WINTERMENÜ



3 GANG 49.90 EUR | 4 GANG 65.00 EUR

VORSPEISE

SCHARFES SÜPPCHEN

- RICHTIG. GUT. HAUSGEMACHT. -

Unsere cooles Entencremesüppchen mal ganz anders.
Kochen wir mit Kokoscreme, leckeren Waldpilzen, Chili und bester Brühe.
Drüber hauchdünnes Lauch und Basilikum - Fertig!

ZWISCHENDURCH

BEEF TATAR

- AUS DER NORDDEUTSCHEN RINDERKEULE -

Allerbeste Qualität vom Eiderstedter Weiderind.
Von Hand geschnitten mit unserer leckeren HÖ Tatar-Marinade.
Dazu gegrilltes Brot von Gaves.

4. GANG

HAUPTSACHE

HÖ ENTE

- BRUST & KEULE -

Unsere krosse halbe Ente frisch aus dem Ofen.
Lecker hausgemachter Rotkohl, unsere in Panko gewälzten Kartoffelklößchen
und fantastische Entensoße. We love it!

ABSCHLUSS

DAS PARFAIT

- FÜR LECKERMÄULCHEN -

Pieters selbstgemachtes Pistazien Parfait
und hausgebrannter Mandelcrunch. Dazu dunkle Schokosauce.
Eine Mega Nachspeise für alle.



SÖ SCHMECKT HEIMAT

HÖGERS 1910



VEGGIE WINTERMENÜ



3 GANG 34.90 EUR | 4 GANG 45.00 EUR

VORSPEISE

DAS SÜPPCHEN

- RICHTIG. GUT. HAUSGEMACHT. -

Unsere klassisch gekochtes Kartoffelcremesüppchen
Aus allerbestem Gemüesfonds mit hausgemachten Kartoffelchips
und Röstbrot vom Grill.

ZWISCHENDURCH

DER MOZZARELLA

- ABER MAL ANDERS -

Eine unglaublich leckere Kombination.
Gezupfzter Mozzarella auf pikantem Apfel-Linsen Ragout.
Mit mariniertem Radiccio und Selleriestroh. Fertig!

4. GANG

HAUPTSACHE

KRAUTWICKEL

- HANDGEROLLTE VEGGIEPOWER -

Geschmorter Weisskohl, lecker und cremig gemacht. Gerollt in Nudelteig auf
Rahmpilzen. Drüber träufeln wir eine Pesto aus Petersilie und brauner Butter.
Getoppt mit Sellereistroh und leicht herb mariniertem Radiccio.

ABSCHLUSS

DAS PARFAIT

- FÜR LECKERMÄULCHEN -

Pieters selbstgemachtes Pistazien Parfait
und hausgebrannter Mandelcrunch. Dazu dunkle Schokosauce.
Eine Mega Nachspeise für alle.



SÖ SCHMECKT HEIMAT