

HÖGERS

RESTAURANT
BAR
CAFÉ

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr,
Sie hier in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Machen Sie mit uns eine kleine kulinarische Reise durch die
mediterrane Küche und regionalen Schmankerln.

Wir arbeiten stets mit frischen, saisonalen Produkten,
die ebenso frisch für Sie zubereitet werden.
So kann manches Gericht auch einmal etwas länger dauern,
aber wir denken, es lohnt sich.

Unsere Fonds, Saucen und Brühen sind hausgemacht, wir verwenden
dabei keine Geschmacksverstärker, das Fleisch kommt aus der Region
und der Fisch wird stets frisch verarbeitet.

Gerne nehmen wir auch Ihre individuellen Wünsche hinsichtlich der
Zubereitungsart oder Änderungen bei Zusammenstellung und Saucen
entgegen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und wünschen uns, dass Sie sich wohl fühlen.

Ihr
„HÖGERS“ Team

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag 17.00 - 24.00 Uhr
Sonntag 11.00 - 14.00 (Bei Biergartenwetter durchgehend) und 17.00 - 24.00 Uhr
Küche bis 22.00 Uhr

Um Reservierung wird gebeten
09622 / 70 56 70

VORSPEISEN

Bruschettavariation

In Olivenöl geröstete Weißbrotscheiben
mit Tomatenwürfel, marinierte Paprika, Olivencreme
€ 4,50

Weißes Tomaten - Mousse

mit Pomodori secchi an mariniertem Salatbouquet und hausgebackenem Baguette
€ 7,90

Gebratene Jacobsmuscheln

auf Tomatencarpaccio und Rucolasalat mit Rosmarinvinaigrette
€ 9,80

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom Kalb in einer pikanten Thunfischcreme
mit Limonenfilets und Kapernäpfel
€ 8,90

Tapas

kleine, aber feine spanische Häppchen, in Schälchen serviert mit
pikanten Hackfleischbällchen, Chorizo in Apfelwein, Tortilla, Serranoschinken, kleine Kartoffeln mit
Salzkruste und roter Mojosauce, gratiniertes Gemüse, Datteln gefüllt mit Olive und Käse im
Speckmantel, gebratene Käsescheibe mit Feigensenf,
kleine Garnelen in Cognac-Mangorahm, Aioli
€ 9,80

Antipasti d'Italiano

Gemischte Vorspeisenplatte

- je nach Jahreszeit wechselnd -

mit Mailänder Salami und Auberginen in Parmesankruste, gebratene Zucchini, gegrillte Paprika,
kleine Zwiebelchen in rotem Balsamico gegart, Champignons, Melone mit Parmaschinken,
Vitello Tonnato, Büffelmozzarella mit Strauchtomaten sowie gefüllte Risottokugel
€ 9,50

SALAT

Salat Lombardia

unser vegetarischer Blattsalat
mit Gorgonzola, frischen Kräutern, Karotten- und Birnenscheiben,
Croûtons sowie gebratenen Tofuwürfeln im Kräutermantel
€ 8,50

Caesars Salad

Ein internationaler Klassiker

Romana Salat, knuspriger Speck,
Croûtons und Hähnchenbruststreifen
dazu eine Sauce aus Dijonsenf & Parmesan
sowie hausgebackenes Kräuterweißbrot
€ 9,50

Großer Salat der Saison

mit verschiedenen Blattsalaten, Paprikastreifen, Cocktailtomaten,
Gurken, geröstete Sonnenblumenkerne
und gebratenem Sesamhähnchen
€ 9,50

oder mit Scampi
€ 12,50

Kleiner Beilagensalat der Saison

mit verschiedenen Blattsalaten, etc
€ 2,50

PASTA

Tagliatelle

in Oliven-Rucola Tapenade
mit gehobeltem Fetakäse, Zitrone
und frittiertem Rucola
€ 8,90

Papardelle

mit gebratenen Scampi
in feiner Cognac-Rahmsauce
und gehackten Walnüssen
€ 12,50

Linguini Vongole

mit gedünsteten Venusmuscheln
im Weißweinfond und frischen Kräutern
€ 9,80

Pasta

mit Streifen vom Rind
in leichter Gorgonzolarahmsauce
und gebratenem Gemüse
€ 12,50

FISCH

Gebratenes Lachsfilet

auf Sellerie - Karotten - Lauchbett
mit Noilly Prat - Safranschaum
und Rosetten
vom Püree aus französischen lila Kartoffeln
€ 14,90

Dorade

mit Aromaten gefüllt und im Ganzen gebraten,
dazu Gemüse andalusischer Art,
marinierten Gewürzkartoffeln
und nappiert mit Zitronen-Kräuterbutter

je nach Fanggröße
€ 14,90 – 16,90

Scampifanne

Scampi, Shrimps und Gambas,
gebraten in einem aromatischen Sud aus
Olivenöl, Ingwer, Knoblauch, Chili und Honig
mit reduzierter Tomatencreme,
marinierten Schafskäsewürfelchen
sowie hausgebackenem Kräuterweißbrot
€ 17,90

Große Fischplatte

mit gebratenem ganzem Fisch,
verschiedenen Filets
(je nach Marktangebot),
geröstete Scampi und Gamba,
gedünstete Sepien in Tomaten – Weißwein,
Venus- und neuseeländischen Pfahlmuscheln,
Saisongemüse und hausgebackenen Weißbrotscheiben

Ab 2 Personen
€ 19,50 p.P.

FLEISCH

Hähnchenroulade

gefüllt mit italienischem Landschinken
und Zucchini - Paprikachutney
auf Risotto Milanese,
dazu gebratenes Saisongemüse
€ 9,80

Barberieentenbrust

auf Pasta Linguini
mit pikant marinierten Orangenfilets,
gebratenen Datteltomaten und feiner Sauce
€ 14,90

Schweinerückensteaks

im Pancettamantel mit frischen Kräutern der Saison
auf tomatisierten Tagliatelle
mit gebratenem Gemüse
und Rosmarinjus
€ 9,80

Boeuf à la mode

Feiner Rinderbraten geschmort in Rotweinsauce,
Scheiben vom Brezengughupf und Gemüse
€ 13,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln
und mariniertem Salat
€ 13,80

DESSERT & EISKARTE

„HÖGERS“

Dessertvariation

mit feiner Mousse au chocolat, aromatischem Panna Cotta und Parfait
sowie frischen Früchten auf Fruchtmark und Schokoladengitter

€ 8,50

FONDANT AU CHOCOLAT

Kleiner lauwarmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern,
auf Fruchtspiegel und frischen Früchte der Saison

€ 7,50

CRÉME BRÛLÉE

mit Zitrusfruchtsalat
und Sorbet aus roten Früchten

€ 7,50

WALNUSS

Kreation aus zartschmelzenden Maple Walnuts, Crème Vanilla, Ahornsirup,
karamellisierten Nüssen mit Sahne und Krokant

€ 6,90

BAHIA BRASIL

Exotischer Traum aus köstlicher Choco - Coco - Nut - Eiscreme
mit frischen Ananasschnitzen, hausgemachten Kokoschips, Ananas - Mango - Granité,
Sahne und Fruchtsauce

€ 6,90