



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Empfehlung der Saison

### Aperitif

Rosato Tonic

Hibiskus- & Orangenblütenlikör, kombiniert mit herbem Tonic Water & frischer Limette 6,50 €

### Wein

2023er Lieblingswein

Weißweincuvée, trocken

Weingut Zur Schwane, Franken

Frischer und fruchtiger Weißwein mit Noten

von Pfirsich und Birnen

0,2 l 7 € // 0,75 l 22 €

### Regionales zum Aufwärmen

Creydt's

Roter Glühwein 4,50 €

Oder

alkoholfreier Winter-Äpfel 4,20 €

### Vorweg

Selleriesuppe

Croutons | Trüffelöl

6,00 €

### Hauptgang

Gebratenes Fiehl vom Skrei Winterkabeljau

Kartoffel-Steckrüben-Ragout | Zitronensauce

23,50 €

### Dessert

Mousse von der Tonkabohne im Baumkuchenmantel

Himbeeren | Schoko-Erde

6,50 €

als 3-Gang-Menü zzgl. Getränke: 32,50 €

### Digestif

Jonagold Apfelbrand oder Johannisbeerlikör | Scheunenbrennerei Strautmann, Bodenfelde

2 cl 5,00 €



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Vorspeisen

Selleriesuppe Croutons | Trüffelöl 6,00 €

Rinderkraftbrühe Nudeln | Eierstich | Gemüse 6,50 €

Zum Teilen ab 2 Personen: 13,00 €

Pizzabrot belegt mit

- eingelegtem Kürbis, Kürbiskernen & Parmesan
- Grillgemüse & Parmesan

Gemischter Salat 6,00 €

Rohkost und Blattsalate | Joghurtdressing

- alternativ mit Zitronenvinaigrette (vegan) -

## Hauptgänge

Mit Kürbis gefüllte Ravioli 18,00 €

Pilze in Rahm | Rosenkohl | Kirschtomaten | Parmesan

Vegane Kartoffelgnocchi 16,50 €

Tomatensauce | eingelegter Kürbis | Kichererbsen

Burger – der Klassiker!

> mit Rindfleisch-Patty | Pilzen | Käse | Bacon | Salat | Tomate | Gewürzgurke 11,90 €

> veganer Zucchini-Linsen-Patty | Käsealternative | Salat | Tomate | Gurke 10,90 €

- mit Pommes - +3,50 €

Zwei kleine Haxen auf Sauerkraut 15,00 €

dazu Kartoffelspalten

Schweinefilet im Flädemantel 22,00 €

Blattspinat | Rahmsauce | Rösti



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Gänsekeule	27,00 €
Apfelrotkohl   gefüllter Schmorapfel   Knödel   Orangensauce	
Pizzabrot belegt mit	je 13,00 €
<ul style="list-style-type: none"><li>- eingelegtem Kürbis, Kürbiskernen &amp; Parmesan</li><li>- Grillgemüse &amp; Parmesan</li></ul>	
Sollinger Bachforelle, im Ganzen gebraten	21,00 €
(von Dieter Utermöhle aus Schönhagen) gemischter Salat   Salzkartoffeln   Butter	
Skrei-Filet mit Kräuterkruste	21,50 €
Gemischter Salat   Salzkartoffeln	
Roulade vom Seelachs gefüllt mit Lachs, Spinat und Parmesan	22,00 €
Kräutersauce   Gemischter Salat   Kartoffeln	
Großer gemischter Salat gebratene Rindersteakstreifen	17,00 €
Jägerschnitzel	17,50 €
Champignon-Rahm-Sauce   Pommes frites	
	mit gemischtem Salat: +5,50 €
Cordon Bleu vom Schwein	19,50 €
gemischter Salat   Pommes frites	
Hirschkalbsbraten	24,90 €
Rotkohl   Kroketten   Birnenragout   Preiselbeeren	
Rumpsteak 250g Rohgewicht	29,00 €
Pfannengemüse   Rosmarinkartoffeln   hausgemachte Kräuterbutter	
Filetsteak 200g Rohgewicht	31,00 €
Pfannengemüse   Rosmarinkartoffeln   hausgemachte Kräuterbutter	
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf	je 0,50 €

*Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufschlag von 1,50 € pro Gericht*



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Dessert

Crème Brûlée Himbeersorbet	5,50 €
Mini-Germknödel mit Bratapfelfüllung Vanillesauce, Mohn	6,00 €
Mousse von der Tonkabohne im Baumkuchenmantel Himbeeren   Schoko-Erde	6,50 €
2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce gesüßte Sahne   Eiswaffel	5,50 €
Schokokuchen mit flüssigem Kern (vegan) dazu Orangensorbet	7,00 €
Schwedeneisbecher 2 Kugeln Vanilleeis   Apfelmus   Eierlikör   gesüßte Sahne   Eiswaffel	6,50 €
Vanilleeis & Espresso 1 Kugel Vanilleeis serviert mit einer Tasse Espresso	4,00 €

## Eisarten

Vanille   Schokolade   Erdbeer   Stracciatella   Walnuss	pro Kugel 1,30 €
Orangensorbet   Himbeersorbet   Pistazie   Zimt	pro Kugel 1,60 €