



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Empfehlung der Saison

Aperitif

Hausgemachter Glühwein

Fruchtiger roter Glühwein mit
weihnachtlichen Gewürzen, 0,2 l

4,50 €

Aecht Bitter! alkoholfrei

Steinobstwiesen-Secco mit Orangenblüten
und Wermut 0,1 l

4,50 €

Wein

2020er Bujanda Rioja Crianza DOC, trocken

Herzhafter, kräftiger Rotwein, spanische Lebensfreude im Wein

0,2 l 8 €

Vorweg

Blumenkohlcremesuppe

Crêutons

5,50 €

Hauptgang

geschmorte Kalbsbäckchen

Kürbis-Linsen-Gemüse | Kartoffel-Selleriepüree | Kalbsjus

26,50 €

Dessert

Schokomousetörtchen

Himbeeren | Haselnuss-Krokant-Eis

7,00 €

als 3-Gang-Menü zzgl. Getränke: 36,50 €



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Vorspeisen

Blumenkohlcremesuppe Crôutons	5,50 €
Rinderkraftbrühe Nudeln Eierstich Gemüse	6,50 €
Gemischter Salat Rohkost und Blattsalate Joghurtdressing <i>- alternativ mit Zitronenvinaigrette (vegan) -</i>	6,00 €

Hauptgänge

Nudelrolle gefüllt mit Kürbis und Spinat Kürbis-Linsen-Gemüse Parmesansoße Kürbiskerne	21,00 €
Vegetarische Schupfnudelpfanne Zucchini Paprika Zwiebeln Pilze Kräutersauce	18,90 €
Burger mit saftigem Rindfleisch Gebratene Pilze Käse Bacon Blattsalat Tomate Gewürzgurke <i>- mit Pommes -</i>	11,90 € <i>+4,00 €</i>
Hirschbratwurst Sauerkraut Kartoffel-Sellerie-Stampf	19,50 €



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Sollinger Bachforelle, im Ganzen gebraten (von Dieter Utermöhle aus Schönhagen) gemischter Salat Salzkartoffeln Butter	21,00 €
Großer gemischter Salat gebratene Rindersteakstreifen	17,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen Kürbis-Linsen-Gemüse Kartoffel-Selleriepüree Kalbsjus	26,50 €
Rumpsteak 250g Rohgewicht Pfannengemüse Kartoffelspalten hausgemachte Kräuterbutter	29,00 €
Filetsteak 200g Rohgewicht Pfannengemüse Kartoffelspalten hausgemachte Kräuterbutter	31,00 €
Jägerschnitzel Champignon-Rahm-Sauce Pommes frites	17,50 €
Hirschkalbsbraten Rotkohl Kroketten Birnenragout Preiselbeeren	23,90 €
Gebratene Bregenwurst von Bauer Otte aus Schönhagen Grünkohl Kartoffelspalten	19,00 €
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf	je 0,50 €

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



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Dessert

Schokomousetörtchen Himbeeren Haselnuss-Krokant-Eis	7,00 €
Kugel Zimteis mit Pflaumenragout gesüßte Sahne Eiswaffel	4,50 €
Crème Brûlée Cassissorbet Schokoerde	8,90 €
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 Espresso	4,00 €

Eisorten

Vanille Schokolade Erdbeer Stracciatella Walnuss	pro Kugel 1,30 €
Zimteis Orangensorbet Cassissorbet	pro Kugel 1,60 €