



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Empfehlung der Saison

### Aperitif

#### Limoncello Spritz

Erfrischender Zitronenlikör mit Sekt,  
Sprudelwasser und Zitrone 0,2 l

6 €

#### Vivace Secco alkoholfrei

Pures Traubenaroma, spritzig und süß  
perlender Traubensaft mit Kohlensäure, 0,1 l

4 €

### Wein

Pinkfein Rosé VDP Gutswein,  
feinherb, Weingut Zur Schwane

feine Erdbeerfrucht, erfrischend leckerer Terrassenwein,

Cuvée aus Domina und Bacchus

0,2 l 6,50 €

### Vorweg

#### Tomaten-Kaltschale

Mandeln | Kräuter

5,50 €

### Hauptgang

#### Zarter Hirschrücken

frische Pfifferlinge, Blumenkohlpüree, Preiselbeeren, Serviettenknödel

29,50 €

### Dessert

#### Eclair mit fruchtiger Heidelbeermousse gefüllt

Heidelbeer-Buttermilch-Eis | Zartbitterschokolade

8,50 €

als 3-Gang-Menü zzgl. Getränke: 36,00 €



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Vorspeisen

Rahmsuppe von Pfifferlingen Croûtons   Petersilie	6,50 €	
Tomaten-Kaltschale Mandeln   Kräuter	5,50 €	
	- mit gebackener Garnele -	6,50 €
Rinderkraftbrühe Nudeln   Eierstich   Gemüse	6,50 €	
Gemischter Salat Rohkost und Blattsalate   Joghurtdressing - alternativ mit Zitronenvinaigrette (vegan) -	5,50 €	



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Hauptgänge

Mit Spinat gefüllte Cappeletti (Pastasorte) frischen Pfifferlinge   Kirschtomaten   Rucola   Parmesan	22,00 €
Frische Pfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödeln gemischter Salat	22,00 €
Veganes Gemüse-Dinkel-Schnitzel Pilzrisotto   Brokkoli   Kirschtomaten	16,90 €
Emder Matjesfilets Schmandsauce nach Hausfrauen Art   Bratkartoffeln	17,90 €
Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen Salat   Rösti	27,00 €
Sollinger Bachforelle, im Ganzen gebraten (von Dieter Utermöhle aus Schönhagen) gemischter Salat   Salzkartoffeln   Butter	21,00 €
	- auf Wunsch als Forellenfilets - +1,50 €
Burger mit saftigem Rindfleisch Gebratene Pilze   Käse   Bacon   Blattsalat   Tomate   Gewürzgurke	11,90 €
	- mit Pommes - +4,00 €
Sollinger Lachsforellenfilet (von Dieter Utermöhle aus Schönhagen) Pfifferling-Risotto   gemischter Salat   Kirschtomaten	28,00 €
Portion Pfifferlinge als Beilage	12,00 €



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Hauptgänge

Großer gemischter Salat gebratene Rindersteakstreifen	17,00 €
Zarter Hirschrücken Frische Pfifferlinge, Blumenkohlpüree, Preiselbeeren, Serviettenknödel	29,50 €
Cordon bleu Gefüllt mit Kochschinken und Käse   gemischter Salat   Pommes frites	20,50 €
Jägerschnitzel Champignon-Rahm-Sauce   Pommes frites	16,00 €
Gebratenes Schweinefilet Pfeffersauce   Bohnengemüse   Bratkartoffeln	20,90 €
Hirschkalbsbraten gebratene Pilze   Rotkohl   Kroketten   Birnenragout   Preiselbeeren	23,90 €
Rumpsteak vom jungen Rind Pfannengemüse   Kartoffelspalten   hausgemachte Kräuterbutter	25,00 €
Rinder-Filetsteak Pfannengemüse   Kartoffelspalten   hausgemachte Kräuterbutter	28,00 €

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



# Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

## Dessert

Crème Brûlée Himbeereis   Schokoerde	8,90 €
Eclair mit fruchtiger Heidelbeermousse gefüllt Heidelbeer-Buttermilch-Eis   Zartbitterschokolade	8,50 €
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 Espresso	4,00 €

## Eisarten

Vanille   Schokolade   Erdbeer   Stracciatella   Walnuss	pro Kugel 1,30 €
Himbeer   Heidelbeer-Buttermilch   Orange	pro Kugel 1,60 €