

VORSPEISEN



FELDSALAT

Speck | Croutons | Granatapfel | Beerendressing
14,90

BRUSCHETTA

Tomaten | Avocado | Basilikum | 2 Stück
9,90

MEDITERRANES GEMÜSETÖRTCHEN

Garnelen | Zitronengras-Spieß
21,90

BOUILLABAISSE – DER KLASSIKER AUS MARSEILLE

Fischeinlage | Brotchips | Sauce Rouille
19,90

KLASSISCHER HANDKÄS

Musik | Kümmel | Krustenbrot
wahlweise mit Possmann Apfelwein
9,90

SALATE



KLEINER MARKTSALAT

diverse Toppings | Nüsse
9,90

CAESARSALAT

Romanasalat | Maishähnchen | Croutons | gehobelter Parmesan
18,90

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Preiselbeeren | Parmesan | Wildthymianhonig
17,90



Hohe Schule

PASTA & VEGETARISCH



OCHSENSCHWANZ-RAGOUT

Bandnudeln | Burrata

21,90

NUDELSÄCKCHEN

gefüllt mit Ricotta | gehobelter Norcia-Trüffel

22,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Garnelen

24,90

THAI-REIS-CURRY

legiertes Gemüse | Kokos-Curry-Limonen Sauce

21,90

FISCH



DORADENFILET ROYAL

grüner Spargel | Blattspinat | Safrankartoffelpüree | Hummersauce

31,90

LACHS

auf der Haut gebraten | Haselnuss-Tapenade | Schalotten | grüner Spargel | Blattspinat |

Safrankartoffelpüree | Hummersauce

29,90



Hohe Schule

FLEISCH



TRIOLOGIE VOM DUROCSCHWEINFILET - mit dreierlei Soßen

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Dijonsenf | Béarnaise | Pfeffer-Cognac-Sauce

32,90

TAFELSPITZ VOM KALB

Rahmwirsing | Schlosskartoffeln | kräftige Meerrettich-Sauce

27,90

BLACK ANGUS RUMPSTEAK | 300 G

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | geschmolzene hauseigene Kräuterbutter

42,90

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Pommes | Salat | getrüffelte Champignonrahmsauce

24,90

KALBSSCHNITZEL

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

24,90

DIE HOHE SCHULE - SIGNATURE DISH

Französische Rinderbäckchen | Kartoffel-Sellerie-Püree | Wurzelgemüse |

Vin Santo Sauce

32,90

DESSERT



OMA HELGAS KAISERSCHMARREN - Generationenwissen

Apfelmus | Vanillesauce | rote Grütze

11,90

PISTAZIEN-HIMBEER-TÖRTCHEN

Zitronensorbet

12,90

LAVA CAKE

Vanilleeis | Beerensauce

12,90



Hohe Schule

SURPRISE - MENÜ

NACH LEHRPLAN

Gruß aus der Küche

III. GANG - 55 Euro



IV. GANG - 65 Euro



V. GANG - 75 Euro



Dazu Kaffeefeingebäck



Hochschule

BISS VOM FREITAGSMARKT

12:00 - 16:00

Zwischen Marktständen, Gesprächen und frischen Eindrücken laden wir Sie ein, Platz zu nehmen. Unsere Freitagskarte ist inspiriert vom Markt – leicht, hochwertig und schnell serviert.

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

Bratkartoffeln | Salatbouquet | Pfeffersauce
24,90

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE

Bio-Eier | Salzkartoffeln
19,90

CANNELLONI

Kalbsfleisch-Ricotta | Puttanesasauce
19,90

HERINGSALAT “HAUSFRAUEN ART”

Petersilienkartoffeln
11,90

BRATWURST

Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln | Senf
13,90

SPARGELCREMESUPPE

Räucherlachs
11,90

ROTBARBENFILET

weißer Spargel | Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise
12,90

