

Herzlich Willkommen im HÖERHOF

Die Idsteiner nennen das perfekt und hochkarätig restaurierte Anwesen in der Obergasse 26, "das Schlößchen" und das aus gutem Grund, denn das heutige Restaurant und Hotel wurde vom Baumeister der Grafen Nassau - Idstein, Henrich Höer, in den Jahren 1620 - 1626, als dessen Privat - Wohnsitz erbaut. Die Grafen hatten ihrem Hofarchitekten das Areal als Anerkennung geschenkt.

Seither hatte das Haus viele Besitzer. 1851 kaufte Karl Michel die Immobilie; von der Erbengemeinschaft Michel erwarb sie 1910 der Kunstmaler Ernst Töpfer und sorgte für eine aufwendige Sanierung. Bis zu seinem Tode war der Künstler in Idstein tätig und setzte sich schon damals für die Erhaltung der Idsteiner Altstadt ein.

Im Jahre 1990 wurde die Ruine dann von dem Ehepaar Schlüter erworben und restauriert. In den alten Scheunen, Ställen und Lagerräumen rund um den Innenhof und seine Linde entstanden unterschiedlich geschnittene Zimmer und Suiten, Innen- und Außengastronomie, ein Jazzkeller und ein attraktiver Mansarden - Konferenzraum mit Blick auf das Fachwerk - Bilderbuch von Idsteins Altstadt.

Bereits in der zweiten Generation sind wir der Gastfreundschaft verpflichtet.  
Wir sind dankbar ein solch altes, neues Haus mit Leben und Perfektion erfüllen zu dürfen.

Der Höerhof, ein Ort an dem wir Tradition, Qualität und Moderne miteinander verbinden und so eine Oase der Ruhe und Entspannung schaffen, auf dem ein ganz besonderer Zauber liegt.

Unsere Liebe und Begeisterung, dieses Haus mit Leben erfüllen zu können, wollen wir weiterreichen an unsere Gäste. Sie sollen spüren, dass wir hier Perfektion leben wollen. Sie sollen genauso in den Bann der 400 Jahre alten Mauern gezogen werden, wie wir es wurden und heute noch sind.

Ich freue mich, Sie bei uns zu begrüßen und wünsche Ihnen einen verzauberten Aufenthalt

Ihre Gastgeberin

Sabine Kogge

Unsere Speisen

A handwritten signature in blue ink, reading "Christian Buer". The signature is written in a cursive, flowing style with a prominent loop at the end of the last name.

Ihr Küchenchef

Christian Buer

<b>Taunusforelle</b> - vom Forellenhof Rameil - gebeizt und als Tatar <i>Sellerie in Variation   Walnuss   Mandarine   Schmand</i> Sellerie, Senf, Soja, Milchprodukte, Nüsse, Fisch, Gluten  ***	15*
<b>Rote Beete</b> - als Samtsüppchen <i>Joghurt vom Dottenfelder Hof   Schnittlauch   Graubrot</i> Milchprodukte, Gluten  ***	12
<b>Karpfen</b> - gratiniert <i>Grünkohl   Speck   Senfsauce   Zwiebel</i> Fisch, Senf, Milchprodukte, Gluten  ***	19
<b>Hirschrücken</b> - gebraten <i>Rosenkohl   Röstzwiebel   Kartoffel   Birne</i> Milchprodukte, Gluten  ***	30*
<b>Karotte</b> - eingeweckt <i>weiße Schokolade   Haselnuss   Sauerampfer</i> Ei, Gluten, Schalenfrüchte, Milchprodukte	13*
5 - Gänge   3 - Gänge*	79   53
große Weinreise   kleine Weinreise	30   20

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Aromen aus aller Welt

12

**Salatgurke** - mariniert und geeist  
*Senfgurke / Haselnuss / Wachholder / Dill*  
Senf, Milchprodukte, Gluten

\*\*\*

29

**Lamm** - von Sylter Salzwiesen - gebraten und geschmort  
*Karottenschaum / Lauch / Apfel / Haselnuss*  
Milchprodukte, Schalenfrüchte, Soja, Gluten

\*\*\*

10

**Banane** - natur  
*Schokolade 53% / Fleur de Sel / Koriander*  
Ei, Milchprodukte, Gluten, Nüsse,

48

3 - Gang

20

Weinreise

Altbewährtes neu interpretiert

Vorspeisen

**Huhn** - Ostwestfälisches Maishuhn - gedämpft

*Teigtaschen / Kokos / Avocado / Curry*

Ei, Soja, Gluten, Milchprodukte

14

\*\*\*

**Petersilienwurzel** - als Suppe

*Waldpilze / Weißbrot / braune Butter*

Gluten, Ei, Milchprodukte

12

Hauptspeisen

**Perlgraupen** - gerahmt

*Spinat / Wurzelgemüse / Riesling*

Gluten, Sellerie, Milchprodukte

26

\*\*\*

**Fisch des Tages** - Bitte fragen Sie unseren Service

*Saisonale und passende Beilagen*

Fisch, Ei, Gluten, Krebstiere, Erdnüsse, Nüsse, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Senf

Tagespreis

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Altbewährtes neu interpretiert

Hauptspeisen

36 pro Person

**Doppeltes Lendenstück** - für zwei Personen  
*junge Kartoffeln / Gemüse aus unserer Region / Wiesenkräuter*  
Sellerie, Gluten

\*\*\*

31 pro Person

**Rindernacken** - Dry Aged | für zwei Personen  
*Belugalinsen / Zwiebelgewächse / PX Essig*  
Sellerie, Gluten, Milchprodukte

Nachspeisen

10

**Saure Sahne** - gebrannte Creme  
*Passionsfrucht / geeister Joghurt / Olive*  
Ei, Milchprodukte, Gluten

\*\*\*

10 | 16

**Rohmilchkäse** - von Volker Waltmann aus Erlangen  
*Kompott / Fruchtbrot / Weintrauben*  
Gluten, Schalenfrüchte, Senf

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Unsere Speisen im Einklang mit Natur und Umwelt – das Beste aus der Region – inspiriert von der Moderne, dem Ursprünglichen und der Tradition – gepaart mit Eindrücken aus bereisten Ländern – Produktqualität mit der Frische kurzer Wege – mit Sorgfalt gekocht, um auf unseren Tellern Glück zu säen und Freude zu ernten – immer im Bewusstsein um die uns anvertrauten Ressourcen.

Wir wünschen viel Spaß beim Fühlen, Sehen und vor allem: Schmecken.

Freitag, 21.04.2017

Auf uns! Wir feiern das Leben ... Küchenparty mit (Wein)Freunden

Köche, Winzer und ganz viel Spaß

Es gibt Tage und Nächte, die vergisst man nie. Und genau so ist das auch mit ganz bestimmten Gerichten und mit genialen Weinen. Unforgettable! Wir laden Sie ein zu einem unvergesslichen Abend mit Freunden - aus der Küche und aus dem Keller. Wir bringen zusammen, was zusammen gehört. Der Alltag bleibt draußen, wir feiern das Leben. Alle sind gut drauf. Es gibt was auf die Gabel und ins Glas. Und was zu lachen gibt es auch - einfach so, im Vorbeigehen, denn unsere Comedy-Walking-Acts kommen und gehen - ganz nach Gusto.

Lassen Sie sich überraschen von unseren Gastköchen und den Weinmachern. Genießen Sie den Abend in vollen Zügen. Alles ganz easy und garantiert richtig gut.

Spieltermin: Freitag, den 21. April 2017

Beginn: 19:00 Uhr

Eintrittskarte: 95,00 € pro Person

Im Preis enthalten:

Rahmenprogramm, Speisen aus der Küchenwerkstatt und Getränke der verschiedenen Winzern

Reservierung unter:

Tel: 06126 50026    [info@hoerhof.de](mailto:info@hoerhof.de)

Wir bitten um frühzeitige Reservierung, da die Anzahl der Plätze begrenzt ist!