

Aperitif - Empfehlung

Hochstein's Klassiker Schlehroyal

Schlehensaft mit Sekt aufgefüllt
Glas € 3,80

Ramazotti Aperitivo Rosato Mio

Hibiskus und Orangenblüten machen diesen
Aperitif zu einem fruchtig-frischen Geschmackserlebnis
Ramazotti Rosato Mio mit Sekt, Basilikum und Eis
€ 4.50

Kalte & Warme Vorspeisen

1/2 Dutzend Weinbergschnecken „Elsässer Art“	6.90
„Dim Sum“ asiatische Kleinigkeiten mit Fisch- und Gemüsefüllung, dazu Sweet Chilli Dip	7.90
Rinderfiletcarpaccio mit Limonendressing, frischen Parmesan, Salatgarnitur und Stangenbrot	10.90
Gebratene Garnelen (pikant) im kleinen Pfännchen mit Knoblauchöl und Knoblauchscheiben, dazu Stangenbrot	11.90

Suppen

Tomatencremesuppe	4.90
Westfälische Kartoffelsuppe mit Croutons	4.90
Französische Zwiebelsuppe überbacken mit Käse	4.90
Wildkraftbrühe mit Einlage	5.90

Knackige Salate

	kleine Portion	normale Portion
Beilagensalat / Gemischter Salatteller	3.90	6.90
Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Ananas	9.90	11.90
Salatteller mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel	10.90	12.90

Vegetarische Gerichte

Knoblauch-Kräuterspaghetti mit frisch gehobeltem Parmesan		9.90
Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilze in Rahm	kleine Portion	10.90
	normale Portion	12.90
dazu empfehlen wir einen Beilagensalat		3.90

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Bandnudeln und Salat	21.90
Gebratenes Dorschfilet auf feiner Senfsauce mit Salzkartoffeln und Salat	21.90
Gebratenes Doradenfilet an Knoblauchspaghetti mit Salat	21.90
Sechs gebratene Riesengarnelen an Knoblauchspaghetti, dazu servieren wir einen Salat	24.90

Dazu empfehlen wir:

Gutedel, trocken
Weingut Hermann Dörflinger
Mülheim, Baden - Markgräflerland
Flasche 0,75 € 21.90

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für Umstellungen mit hausgemachten Kartoffelkrusteln und Röstkartoffeln € 1,- berechnen. Vielen Dank!

Vom Schwein

	kleine Portion	normale Portion
Champignonrahm- oder pikantes Paprikaschnitzel mit Salat und Pommes Frites	11.90	13.90
Cordon Bleu vom Schwein Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse, Salat und Kartoffelgratin	14.90	16.90
Schweinerückensteak „Wilddieb“ Rahmsauce mit frischen Champignons, Böhnchen und Röstinchen	14.90	16.90
Sensenhändler Medaillons vom Schwein auf pikantem Pilzragout, mit Salat und Röstinchen	17.90	19.90
Iberico Schweinefilet auf Steinpilzrahm mit hausgemachten Bandnudeln und Salat		29.90

Die Ernährung des Iberischen Schweins ist von großer Bedeutung, denn diese bestimmt die Qualität des Fleisches. Vor allem Korkeicheln geben ihm seine unverwechselbare Note mit dem saftigen und nussigen Geschmack.

Regional, Deftig und Lecker

Hausgemachte Sauerländer Rinderwurst mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln	11.90
<i>Eine westfälische Spezialität aus magerem gekochten Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln</i>	
Eigene Hausmacher Bratwurst im Naturdarm, auf feinem Spitzkohlgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln	11.90
Hausgemachte Schweins-Sülze mit Knoblauchsauce und Röstkartoffeln	10.90

Bier - Empfehlung:

Grevensteiner Landbier vom Fass
Naturtrübes Landbier - mild und süffig, gebraut mit mildem Quellwasser
C. & A. Veltins 0,3 ltr. / 2,50 €

Spezialität des Hauses

Hochstein´s Kräuterpfanne *Die Kräuterpfanne gibt es nur bei uns!*
verschiedene Filets in Zwiebel-Knoblaucholivenöl,
mit Salat und Stangenbrot 21.90

Vom Kalb & Hähnchen

Wiener Schnitzel kleine Portion 18.90
mit Erbsen und Möhren, dazu reichen wir Pommes Frites normale Portion 20.90

Gebratene Hähnchenbrust auf Curryrahm
mit gebackenen Früchten, Salat und Reis 18.90

Kalbsfiletsteak auf gebratenen Steinpilzen
mit Gruyèresauce, hausgemachten Kartoffelkrusteln und Salat 26.90

Gaumenfreuden zu den Steakwochen

Steaks vom Brasilianischen Black Angus Rind

Zartes Rumpsteak Natur 220 gr. 21.90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Pommes Frites

Filetsteak Camargue 150 gr. 24.90
in einer Sahnesauce mit grünem Madagaskarpfeffer und 220 gr. 28.90
Cognac abgeschmeckt, mit Salat und hausgemachten
Kartoffelkrusteln

Wein-Empfehlung

Sangre de Toro
Garnacha – Cainena
Dunkle Waldbeeren und würzige Note
Torres, Castilla
0,2 Glas € 5,50 0,75 Ltr. Flasche € 17,-

Wählen Sie Ihr Fleisch und Beilagen nach Herzenslust aus!

Unser persönlicher Favorit mit dem schwer aussprechbaren Namen:

Txogitxu Rinderfilet (gesprochen Tschojitschu). Das Edelfleisch von der Oma-Kuh

Das Fleisch stammt aus dem Baskenland von glücklichen, fetten Rindern, die besonders alt wurden. Das Fleisch ist das Gegenteil zum Jungbullen. Und zu dem hierzulande üblicherweise angebotenen Fleisch, das meist von maximal 30 Monate alten Färsen stammt – das ist eine Kuh ohne Kalb. Doch die Txogitxu-Kuh hat meist jedes Jahr gekalbt und ist acht – manchmal sogar zwanzig Jahre alt.

So sieht es aus: Eine wachsartige, gelbe Schicht aus Fett umgibt das dunkelrote, butterzarte Fleisch mit seiner feinen Marmorierung. Dieses Steak ist intensiv aromatisch und besonders zart.

220 gr € 25.90 / 320 gr € 36.90 / 420 gr € 47.90

Uruguay Roastbeef vom Angus Rind grain fed

Das Vieh graszt während einen Zeitraum von 26 Monaten auf den ausgedehnten Weideflächen und wird anschließend in so genannten Feedlots untergebracht. Anhand einer sorgfältig zusammengestellten Diät mit Getreide als Hauptbestandteil und angereichert mit natürlichen Bestandteilen, wie Gras und Mais, wird das Vieh dort mindestens 120 Tage endgemästet. Diese spezielle Ernährung sorgt für eine Marmorierung des Fleisches, was zur besonderen Zartheit und zum vollen Geschmack des Fleisches beiträgt.

220 gr € 18,- / 320 gr € 27,- / 420 gr. € 36,-

Argentinisches Entrecote (Ribeye)

Das Ribeye oder in Frankreich auch Entrecote genannt, ist im vorderen Teil des Roastbeefs, beheimatet. In der klassischen Küche bezeichnet man es oft auch als Zwischenrippstück. Für sein typisches *Fettauge*, also das *Ribeye* ist es bekannt. Dieser Fettkern bewirkt beim Grillen oder Braten von innen heraus eine besondere Saftigkeit der Steaks. Dabei schmilzt sehr häufig dieser Fettkern heraus und es bleibt ein fantastisches Fleisch

220 gr € 18,- / 320 gr € 27,- / 420 gr. € 36,-

Argentinisches Hüftsteak

220 gr € 15,- / 320 gr € 22,- / 420 gr. € 29,-

Neuseeland - Rinderfilet

Die Aufzucht der Tiere findet das ganze Jahr über auf saftig grünen Weiden statt. Dadurch sind die Tiere kräftig, gesund und schlank. Das produzierte Fleisch hat stets einen schmackhaften, bestimmten Geschmack und ist mager und von feiner Textur.

150gr. Ladyscut € 21,90 220 gr € 25.90 / 320 gr € 36.90

Beilagen:

Wedges € 3.50

Pommes Frites € 2.50

Kartoffelkrusteln € 3.50

Kartoffelgratin € 3.00

Parmesan - Kartoffelkrusteln € 3,50

Stangenbrot € 2.00

Gebratene Champignons € 3.50

Grüne Bohnen mit Speck € 3.50

Beilagensalat € 3.90

Pfeffersauce € 2.50

hausgemachte Kräuterbutter € 1.00

Deigestif- Empfehlung

Monprá

Grappa in Barrique aus dem Hause Distillerie Berta
Mombaruzzo - Italia
€ 3,80

Kirsch

Dettling Extra Jubiläums Cuvee
fruchtig, kräftig und ausgewogen
Arnold Dettling, Brunnen, Schweiz
€ 4,00

Hochstein 's Dessert - Tablett

Unsere kleinen Desserts, werden auf einem Tablett
an Ihrem Tisch präsentiert.
Lassen Sie sich überraschen!
Einfach anschauen, zugreifen und genießen!

Dessertpreis pro Stück € 2,50



Lebensqualität trotz Allergie

Allergien oder Unverträglichkeiten können Sie uns im Vorfeld
gerne mitteilen oder direkt hier im Haus mit unserem
Küchenteam besprechen.
Bitte fragen Sie nach unserer Allergiker-Karte!