

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

Die zubereiteten Schnecken sind eine Spezialität der französischen Gastronomie und gehören zu den beliebtesten Vorspeisen der Feinschmecker.

„ Dim Sum “
asiatische Kleinigkeiten mit Fisch- und Gemüsefüllung, dazu
Sweet Chilli Dip 7.90

Rinderfiletcarpaccio
mit Limonendressing, frischen Parmesan, Salatgarnitur
und Stangenbrot 10.90

Suppen

Tomatencremesuppe 4.90

Westfälische Kartoffelsuppe mit Croutons 4.90

Französische Zwiebelsuppe überbacken mit Käse 4.90

Wildkraftbrühe mit Einlage 5.90

Knoblauchcremesüppchen mit Garnele 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 Parmaschinken-Ziegenkäseröllchen	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 getrüffeltem Kohlrabigemüse mit Kartoffelpüree		21.90
Piccata vom Lachs Medaillons vom Lachs in einer Ei-Käsehülle gebraten, auf feiner Tomatensauce mit hausgemachten Bandnudeln dazu reichen wir einen Salat	kleine Portion	15.90
	normale Portion	17.90

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder, trocken
Weingut Albert Kallfelz
Zell, Mosel
Glas 0,2 € 6.50
Flasche 0,75 € 20.00

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

Vom Kalb & Hähnchen

Wiener Schnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu reichen wir Pommes Frites	kleine Portion 18.90 normale Portion 20.90
Gebratene Hähnchenbrust auf Curryrahm mit gebackenen Früchten, Salat und Reis	18.90

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
Gebratene Blutwurstscheiben auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	12.90

Erte & Wild

Knusprige ½ Bauernente auf Traubenjus mit Apfelrotkohl und Scheiben von der Kartoffelroulade	19.90
Gebratene Wildschweinleber auf bunten Linsen an Blattsalaten mit Stangenbrot	klein 11.90 normal 13.90
Rehgeschnetzelt mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Eierknöpfe	23.90
Steaks aus der Sauerländer Rehkeule mit Rosenkohl und Eierknöpfe	26.90
Tranchen vom Sauerländer Rehrücken mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und Eierknöpfe	29.90
Hirschrücken mit Pfifferlingen, Rosenkohl und Scheiben von der Kartoffelroulade	29.90

Knoblauch - die Wunderknolle

Knoblauchcremesüppchen mit Garnele	5.90
Gebratene Garnelen (pikant) im kleinen Pfännchen mit Knoblauchöl und Knoblauchscheiben, dazu Stangenbrot	Klein 11.90 groß 18.90
Dorade auf der Haut gebraten an Knoblauchspaghetti mit Salat	21.90
Sechs gebratene Riesengarnelen an Knoblauchspaghetti, dazu servieren wir einen Salat	24.90
Gefüllte Maishähnchenbrust auf einer leichten Knoblauchsauce mit Spinat und Kirschtomaten, dazu reichen wir hausgemachte Bandnudeln	22.90

Spezialität des Hauses

Hochstein´s Kräuterpfanne <i>Die Kräuterpfanne gibt es nur bei uns!</i> verschiedene Filets in Zwiebel-Knoblaucholivenöl, mit Salat und hausgemachten Stangenbrot	21.90
---	-------

Steaks vom Brasilianischen Black Angus Rind

Zartes Rumpsteak Natur mit hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Pommes Frites	220 gr.	21.90
Filetsteak Camargue in einer Sahnesauce mit grünem Madagaskarpfeffer und Cognac abgeschmeckt, mit Salat und hausgemachten Kartoffelkrusteln	150 gr. 220 gr.	24.90 28.90
Rumpsteak Strindberg mit Dijonsenf und Zwiebelmus, dazu servieren wir Salat und Kartoffelgratin		23.90

Bier - Empfehlung:

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

Wein- Empfehlung

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

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

Degestif- Empfehlung

Gewürztraminertrester
aus dem Hause Hermann Dörflinger, Müllheim
Marktgräflerland
€ 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!