

Aperitif - Empfehlung

Hochstein's Klassiker Schlehroyal

Schlehensaft mit Sekt aufgefüllt
Glas € 3,90

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

NEU: Brut Dargent Ice Rosé

Demi Sec Rose, Pinot Noir
auf Eis, fruchtig fein perlende Frische
Glas € 3,90

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

Gebratene Garnelen (pikant) im kleinen Pfännchen mit Knoblauchöl
und Knoblauchscheiben, dazu Stangenbrot

11.90

Suppen

Tomatencremesuppe

4.90

Westfälische Kartoffelsuppe mit Croutons

4.90

Rinderkraftbrühe mit Einlage

4.90

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

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust auf Curryrahm mit gebackenen Früchten, Salat und Reis		17.90
Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilzen in Rahm mit Salat und hausgemachten Kartoffelkrusteln		22.90

Vegetarische Gerichte

Knoblauch-Kräuterspaghetti mit frisch gehobeltem Parmesan		8.90
Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilze in Rahm	kleine Portion	10.90
	normale Portion	12.90
Dazu empfehlen wir einen Beilagensalat		3.90

Vom Kalb

Wiener Schnitzel	kleine Portion	17.90
mit Erbsen und Möhren, dazu reichen wir Pommes Frites	normale Portion	19.90
Kalbsfilet auf gebratenen Steinpilzen auf leichter Gruyeresauce mit gemischtem Salat und Kartoffelkrusteln		29.90

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Bandnudeln und Salat	20.90
Gebratenes Rotbarschfilet auf feiner Senfsauce mit Salzkartoffeln und Salat	18.90
Gebratenes Dorschfilet auf Pfifferlingrahm mit hausgemachten Bandnudeln und Salat	21.90
Gebratenes Seeteufelfilet auf pikantem Tomaten – Zwiebellauchragout mit hausgemachten Bandnudeln	26.90

Vom Schwein

	kleine Portion	normale Portion
Champignonrahmschnitzel mit Salat und Pommes Frites	10.90	12.90
Pikantes Paprikaschnitzel mit Salat und Pommes Frites	10.90	12.90
Cordon Bleu vom Schwein Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse, Salat und Kartoffelgratin	13.90	15.90
Schweinerückensteak „Wilddieb“ Rahmsauce mit frischen Champignons, Böhnchen und Röstinchen	13.90	15.90
Medaillons vom Schwein auf Pfifferlingen in Rahm, mit Salat und hausgemachten Bandnudeln	19.90	21.90
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.

Spezialität des Hauses

Hochstein´s Kräuterpfanne *Die Kräuterpfanne gibt es nur bei uns!*
verschiedene Filets in einer Zwiebel-Knoblauchbutter,
mit Salat und Stangenbrot 20.90

Dazu empfehlen wir:

Cuveé Rot, trocken
2/3 Spätburgunder und 1/3 Domina
Weingut Schloss Sommerhausen
Sommerhausen / Franken
Glas 0,2 € 5.20

Regional, Deftig und Lecker

Hausgemachte Sauerländer Rinderwurst
mit Gurke und Salzkartoffeln 10.90

Eine westfälische Spezialität aus magerem Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln

Eigene Hausmacher Bratwurst im Naturdarm,
auf feinem Spitzkohlgemüse in Rahm mit Salzkartoffeln 10.90

Dazu empfehlen wir:

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

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

Steaks

Vom argentinischen 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

Aus Irland

Irishes Rinder- Roastbeef*

Dank des milden irischen Klimas können sich die Rinder fast 300 Tage ausschließlich von Gras und Kräutern ernähren. Das irische Rindfleisch zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkle burgunderrote Farbe aus.

320 g € 30.90 / 420 g € 39.90

Aus Spanien

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.

Rinderfilet Ladyscut 150g € 21.90 / 220 gr € 25.90 / 320 gr € 36.90 / 420 gr € 47.90

Aus Neuseeland

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.

220 gr € 25.90 / 320 gr € 36.90

Beilagen zum Txogitxu, Neuseeland Rinderfilet und Irishes Rinder-Roastbeef

Kartoffelspalten	€ 3.00	Gebratene Pfifferlinge	€ 5.90
Pommes Frites	€ 2.50	Grüne Bohnen mit Speck	€ 3.50
Kartoffelkrusteln	€ 3.50	Beilagensalat	€ 3.90
Kartoffelgratin	€ 3.00	Pfeffersauce	€ 2.50
Stangenbrot	€ 2.00	hausgemachte Kräuterbutter	€ 1.00

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

Weihnachtsfeiern

Ihre Weihnachtsfeier – ob a la carte oder Menü – garantiert lecker!

Wir haben folgende schmackhafte Pakete für Sie geschnürt!

Jederschmecker – Paket

Schweineschnitzel mit verschiedenen Saucen, Pommes- Frites und Salat
inklusive einem Hochstein Minidessert
Preis pro Person € 15,-

Ente gut – alles gut – Paket

½ ofenfrische Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelroulade
inklusive einem Hochstein Minidessert
Preis pro Person € 21,-

Geht immer - Paket

220 g Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind
mit Kräuterbutter, zweierlei Sauce, Pommes-Frites und Salat
inklusive einem Hochstein Minidessert
Preis pro Person € 25,-

Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier schon geplant?
Reservieren Sie jetzt Ihren Wunsch – Termin!



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!