

## Aperitif – Empfehlung

### Hochstein's Schlehroyal

Schlehensaft mit Sekt aufgefüllt  
Glas € 3,90  
- auch alkoholfrei möglich -

### HUGO

Sekt mit Holunderblütensirup  
Limette und Minze € 4,90  
- auch als HUGO alkoholfrei-

### Ramazotti Aperitivo Rosato Mio

Hibiskus und Orangenblüten machen diesen  
Aperitif zu einem fruchtig-frischen Geschmackserlebnis  
Ramazotti Rosato Mio mit Sekt, Basilikum und Eis € 4.90

## 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

Kürbiscremesuppe mit Kürbiscrunch	5.90
Steckrübensuppe mit Lammrückenstreifen	6.90
Rinderkraftbrühe mit Einlage	5.90
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5.90

## Vegetarische Gerichte

Knoblauch-Kräuterspaghetti mit frisch gehobeltem Parmesan	9.90
Steinpilzrisotto (Gourmet – Gerstenrisotto) mit gebratenen grünen Spargel, Zuckerschoten und Kirschtomaten	12.90
Hausgemachte Bandnudeln mit <b>Steinpilzen</b> in Rahm dazu servieren wir einen Salat	klein 12.90 normal 14.90

## Fischgerichte

Sechs gebratene Riesengarnelen an Knoblauchspaghetti, dazu servieren wir einen Salat	24.90
Gebratenes Dorschfilet auf <b>Steinpilzrahm</b> mit hausgemachten Bandnudeln und Salat	21.90
Gebratenes Seehechtfilet auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Petersilienkartoffeln	20.90
Gebratene Medaillons vom Seeteufel an Blattspinat mit Kirschtomaten und Safransauce dazu reichen wir hausgemachte Bandnudeln	26.90

## 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
Salat „Surf & Turf“ mit gebratenen Garnelen und Filetstreifen vom Brasilianischen Black Angus Rind		19.90

## Vom Schwein

	kleine Portion	normale Portion
Champignonrahm- <i>oder</i> 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
Medaillons vom Ibericoschwein auf <b>Steinpilzen</b> in Rahm mit Salat und hausgemachten Bandnudeln		29.90

## 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
Hausgemachte Schweins-Sülze mit Knoblauchsauce und Röstkartoffeln	10.90
<b>Kleine Haxe vom Schwein</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf und geschmorten Zwiebeln	13.90

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

## 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

Gefüllte Maishähnchenbrust  
auf **Steinpilzen** in Rahm mit Salat und hausgemachten Bandnudeln 21.90

## Steak - Gaumenfreuden

### Steaks vom Brasilianischen Black Angus Rind

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

Filetsteak Camargue  
mit in einer Cognac -Sahnesauce mit grünem Madagaskarpfeffer 150 gr. 24.90  
dazu reichen wir Salat und hausgemachten Kartoffelkrusteln 220 gr. 28.90

Surf & Turf  
Rinderfilet (160 gr) mit zwei gebratenen Riesengarnelen,  
einem Salatteller und Dipping Strips (Kartoffelchips mit Maismehl) 26.90

## Weinempfehlung

Santa Christina  
Sangiovese / Merlot, trocken  
Antinori, Firenze 0,75 Ltr. € 21.00

## 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

## Wildwochen - Eröffnung

Wildwochen - Eröffnung mit Jagdhornbläsern  
am 27. Oktober 2018

Wir möchten in diesem Jahr unsere Wildsaison mit einem köstlichen 4-Gang-Menü  
in unserer Hubertus- und Gaststube beginnen.  
Erleben Sie einen gemütlichen Abend...

18.30 Uhr Aperitif- Empfang mit Jagdhornbläser

19.00 Uhr Menübeginn

### Vorspeise

Rehfiletrollade auf bunten Linsen an Salatgarnitur

### Zwischengang

Entenconsommé

### Hauptgang

Medaillons von der Rehkeule unter der Steinpilzkruste  
an Gemüsegarnitur und hausgemachten Kartoffelplätzchen

### Dessert

Variation von der Birne

Preis pro Person € 49,-

(Tischreservierung erforderlich)



### **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!