

## *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

### *Asbach Rosé Berry*

fruchtig – frisch mit deutschen Roséweinen, verfeinert  
mit Holunderblütenextrakt und feiner Wermutnote,

aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry und Eis

€ 4.90

## Kalte & Warme Vorspeisen

Rinderfiletcarpaccio mit Limonendressing, frischen Parmesan, Salatgarnitur und Stangenbrot		11.90
Gebratene Garnelen (pikant) im kleinen Pfännchen mit Knoblauchöl und Knoblauchscheiben, dazu Stangenbrot	kl. 12.90 gr. 19.90	

## Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe	5.90
Tomatencremesuppe	5.90

## Knackige Salate

	kleine Portion	normale Portion
Beilagensalat / Gemischter Salatteller	4.50	6.90
Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Ananas	10.90	12.90
Salatteller mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel	11.90	13.90

## Vom Kalb & Geflügel

Wiener Schnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu reichen wir Pommes Frites	kleine Portion 19.90 normale Portion 21.90
Gebratene Hähnchenbrust auf Curryrahm mit gebackenen Früchten, Salat und Reis	20.90

## Vegetarisches Gericht

Knoblauch-Kräuterspaghetti mit frisch gehobeltem Parmesan	9.90
---	------

## Fischgerichte

### Piccata vom Lachs

Medaillons vom Lachs in einer Ei-Käsehülle gebraten,  
auf feiner Tomatensauce mit hausgemachten Bandnudeln  
dazu reichen wir einen Salat

kleine Portion 16.90  
normale Portion 18.90

### Gebratene Garnelen an Knoblauchspaghetti mit pikanter Tomatensauce

22.90

### Gebratenes Rotbarschfilet auf frischen Pfifferlingen in Rahm mit hausgemachten Bandnudeln und Salat

23.90

## Empfehlung

### Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm dazu servieren wir einen Salat

klein 13.90  
normal 14.90

Weißburgunder QbA, trocken  
Weingut Albert Kallfelz, Zell  
Glas 0,2 € 6,00    Flasche 0,75 Ltr. € 20,00

## Regional, Deftig und Lecker

### Hausgemachte Sauerländer Rinderwurst mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln

11.90

*Eine westfälische Spezialität aus magerem gekochten Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln*

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

11.90

## Erfrischend: Lütts Landlust – volle Pulle Heimat

Stachel – Bär - lecker-herbe Direktsaftschorle  
mit Bio-Stachelbeere und Streuobst Apfel 0,33 l 2,50 €

Rhabarber Direktsaftschorle 0,33 l 2,50 €

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
Champignonrahmschnitzel mit Salat und Pommes Frites	13.90	15.90
Pikantes Paprikaschnitzel mit Salat und Pommes Frites	13.90	15.90
Cordon Bleu vom Schwein „natürlich selbstgemacht“ Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse, Salat und Kartoffelgratin	16.90	18.90
Schweinerückensteak „Wilddieb“ Rahmsauce mit frischen Champignons, Böhnchen und Röstinchen	16.90	18.90
Medaillons vom Schwein auf Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, Salat und Bandnudeln	21.90	23.90

## Steak - Gaumenfreuden

vom Brasilianischen Black Angus Rind

Zartes Rumpsteak Natur mit hausgemachter Kräuterbutter, Salat und Pommes Frites	220 gr.	23.90
Darf es dazu eine Portion gebratene Champignons sein?		3.50
Filetsteak Camargue mit in einer Cognac -Sahnesauce mit grünem Madagaskarpfeffer dazu reichen wir Salat und hausgemachten Kartoffelkrusteln	150 gr. 220 gr.	26.90 30.90
Rumpsteak an frischen Pfifferlingen in Rahm mit Salat und Kartoffeldippers	220 gr.	27.90

## Spezialität des Hauses

Hochstein´s Kräuterpfanne verschiedene Filets in Zwiebel-Knoblaucholivenöl, mit Salat und Stangenbrot	<i>Die Kräuterpfanne gibt es nur bei uns!</i>	23.90
---	---	-------

## Hochstein's Dessert - Tablett

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

Dessertpreis pro Stück € 2,90

## Trüffelmenü

Am 27. und 28. September servieren wir Ihnen ein  
viergängiges Pilz- und Trüffelmenü.  
Ob Sie á la carte speisen oder am köstlichen Menü teilnehmen möchten,  
wir freuen uns, auf Ihre Tischreservierung.

## Geburtstagsgrüße

Liebe Gäste!

Aufgrund der neuen Datenschutzverordnung, dürfen wir Ihnen  
ohne ein schriftliches Einverständnis keine Geburtstagsgrüße mehr zusenden.  
Wir haben Karten zur Eintragung ausliegen. Bitte vergessen Sie nicht, ein Kreuz  
bei „per Post“ zu machen und anschließend zu unterschreiben.  
Sehr gerne versenden wir weiterhin unsere Geburtstagsgrüße.



### 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!