

## Besondere Empfehlung

### 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 € 25,90 / 320 gr € 35,90 / 420 gr. € 45,90

### Beilagen:

Kartoffelkrusteln € 5,00  
Pommes Frites € 3,00  
Stangenbrot € 2,50  
Pfeffersauce € 3,50

Gebratene Champignons € 4,50  
Grüne Bohnen mit Speck € 4,50  
Beilagensalat € 6,50  
hausgemachte Kräuterbutter € 1,50

### Hochsteins Dessert – Tablett

Unsere Minidessert im Glas werden auf einem Tablett am Tisch präsentiert  
(Sorte nach Tages- Empfehlung) Stück € 3,90



Rinderkraftbrühe mit Einlage	€ 6,90
Spargelcremesuppe	€ 6,90
Bärlauchcremesüppchen	€ 6,90
marinierter Spargel an Lachsrose mit Stangenbrot	€ 15,90
Gebratene Garnelen (pikant) im kleinen Pfännchen mit Knoblauchöl und Knoblauchscheiben, dazu Stangenbrot	kl. € 14,90 gr. € 21,90
Rinderfiletcarpaccio mit Limonendressing, frischen Parmesan, Salatgarnitur und Stangenbrot	€ 14,90
Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Ananas	€ 16,90
Salatteller mit Lammkoteletts	€ 21,90
Vegetarischer Tipp: Gourmet-Gersten Risotto mit gebratenen grünen Spargel und Romanesco	€ 18,90
<p>Die Gourmet-Gerste von Gerstoni eine kerngesunde Alternative zu Reis In dem Zuchtgarten im Schaumburger Land wurden 20 Jahre lang die besten Gerstenkörner ausgewählt und vermehrt. So entwickelte man eine neue leckere Speisegerste. Die sonnen gereiften Gerstenkerne werden mit reinem Wasserdampf schonend vorgegart. So wird alles Gute des Gerstenkorns bewahrt und senkt nachweislich aktiv den Cholesterinspiegel.</p>	
Gebratenes Dorschfilet auf Spargelragout vom grünen und weißen Spargel mit hausgemachten Bandnudeln	€ 29,90



Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauchrahm und Streifen von der Hähnchenbrust € 22,90

Gebratene Hähnchenbrust auf Spargelragout vom grünen und weißen Spargel mit hausgemachten Bandnudeln € 29,90

Spargel „Waliser Art“ Spargel mit gekochtem Schinken, Schweizer Käse und hausgemachter Hollandaise überbacken dazu Salzkartoffeln € 26,90

Portion frischer Spargel ... mit Schweineschnitzel, € 25,90

mit Koch- oder Knochenschinken € 24,90

mit Lachsfilet € 31,90

dazu servieren wir zerlassene Butter und Salzkartoffeln

Portion hausgemachte Sauce Hollandaise € 3,50

Champignonrahmschnitzel kleine Portion € 15,90  
mit Salat und Pommes Frites normale Portion € 17,90

Cordon Bleu vom Schwein „natürlich selbstgemacht“ kleine Portion € 18,90  
Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse, normale Portion € 20,90  
dazu Salat und hausgemachtes Kartoffelgratin



HAUS  
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★  
RESTAURANT-CAFE

Zartes Rumpsteak Natur vom brasilianischen Black Angus Rind 220 gr  
mit geschmorten Bärlauch - Zwiebeln, Speckbohnen und Kartoffelgratin. € 29,90

Brasilianisches Filetsteak „Camargue“  
mit in einer Cognac -Sahnesauce mit grünem Madagaskarpfeffer  
dazu reichen wir Salat und hausgemachten Kartoffelkrusteln  
150 gr. € 32,90  
220 gr. € 36,90

Hochsteins Kräuterpfanne *Die Kräuterpfanne gibt es nur bei uns!*  
verschiedene Filets in Zwiebel-Knoblaucholivenöl, mit Salat  
und Stangebrot € 28,90

Tipp: Kräuterpfanne Surf & Turf  
Hochsteins Kräuterpfanne mit zwei Riesengarnelen € 36,90



[www.haus-hochstein.de](http://www.haus-hochstein.de)

Telefon + 49 2973 97110 . Telefax + 49 2973 971111  
Südstrasse 6 . 59889 Eslohe . Wenholthausen  
[info@haus-hochstein.de](mailto:info@haus-hochstein.de)



HAUS  
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★  
RESTAURANT-CAFE

Es muss nicht immer ein Wasser sein, ...  
wenn Sie als Fahrer/Fahrerin ausgewählt sind.

### **Laori Juniper No 01 mit Tonic Water**

4 cl Laori und 0,2 Tonic Water  
€ 9,90

Laori Juniper No 01 ist die alkoholfreie Alternative zu Gin, die wie Gin schmeckt. Feinste Kräuter und Gewürze wie Wacholder, Kardamom und Rosmarin verleihen Laori No 01 eine milde Frische und seinen Gin-typischen Geschmack. Alkoholfrei, ohne künstliche Aromen und Zucker bekommst du ein gleichwertiges Trinkerlebnis zu alkoholischen Getränken.

### **Hugo alkoholfrei**

alkoholfreier Sekt mit Holunderblüten-Sirup,  
Limette und frischer Minze  
€ 6,90

### **Hochsteins Schlehroyal alkoholfrei**

Alkoholfreier Sekt mit Schlehensaft aufgefüllt  
€ 5,00



[www.haus-hochstein.de](http://www.haus-hochstein.de)

Telefon +49 2973 97110 . Telefax +49 2973 971111  
Südstrasse 6 . 59889 Eslohe . Wenholthausen  
[info@haus-hochstein.de](mailto:info@haus-hochstein.de)



HAUS  
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★  
RESTAURANT-CAFE

Liebe Gäste,

wir reichen aktuell eine stetig wechselnde Speisekarte mit teilweise Tagesempfehlungen. Daher können sich Änderungen der Karte jederzeit ergeben, die hier noch nicht veröffentlicht wurden. Wir bitten um Ihre Verständnis. . Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, so fragen Sie einfach unseren Service.

Herzlichen Dank. Wir freuen uns, auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Hochstein und Mitarbeiter



[www.haus-hochstein.de](http://www.haus-hochstein.de)

Telefon + 49 2973 97110 . Telefax + 49 2973 971111  
Südstrasse 6 . 59889 Eslohe . Wenholthausen  
[info@haus-hochstein.de](mailto:info@haus-hochstein.de)

