

Besondere Steak - Gaumenfreuden

Wählen Sie Ihr Fleisch und Beilagen nach Herzenslust aus!

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. € 23,- / 320 gr. € 32,- / 420 gr. € 42,-

Norddeutsche Färsen Roastbeef

Bis zu drei Jahre verbringen die Färsen (junge weibliche Tiere, die noch nicht gekalbt haben) bei saftigem Gras und klarem Wasser auf der Weide und in der Mast. Die Aufzucht unter besten Bedingungen garantiert die exzellente Qualität des Fleisches

220 gr. € 22,- / 320 gr. € 31,- / 420 gr. € 41,-

US - Beef Hüftsteak IBP

In den ersten 15 Monaten leben die Rinder der Rasse Herford auf offenen Farmen und ernähren sich von dem natürlichen Gras der Prärie. In den kommenden vier Monaten werden sie mit Getreide und Mais gefüttert, was den einzigartigen Geschmack und die besondere Marmorierung gewährleistet. Das Ausmaß der Marmorierung (intramuskuläre, seidige, feine Adern weichen Fetts) ist ein bedeutsamer Faktor bei der Bestimmung der Qualität des Rindfleisches. Dieses außergewöhnlich zarte und wohlschmeckende Fleisch wird in Iowa seit vielen Jahren erfolgreich durch die „IOWA BEEF PACKERS“ produziert.

220 gr. € 20,- / 320 gr. € 28,- / 420 gr. € 34,-





Carsegal Rinderfilet - Dry Aged Edelfleisch aus Galicien (FETTE ALTE KUH)

Ein neues Geschmackserlebnis der Extraklasse kommt aus dem Nordwesten Spaniens. Das Dry Aged Galicien Beef zeichnet sich durch ein unnachahmliches Aroma, eine intensive Marmorierung und eine besondere Würzung aus. Dieses Steak ist intensiv aromatisch und besonders zart.

220 gr. € 35.90 / 320 gr. € 46.90 / 420 gr. € 57.90

Beilagen:

Kartoffelgratin € 4.00

Pommes Frites € 3.00

Kartoffelkrusteln € 5.00

Gebratene Champignons € 4.00

Grüne Bohnen mit Speck € 4.00

Beilagen Salat € 5,90

Kräuterbutter € 1.50

Pfeffersauce € 3.00

Stangenbrot € 2.50

Aperitif – Tipp : Asbach Rose mit Wild Berry € 6.90

Ausgewählte deutsche Weine treffen auf einen Schuss feinsten Asbach und werden mit charismatischen Kräuternoten der Wermut-Pflanze und natürlichen Holunderblüten -Extrakt vollendet. gekühlt und mit Schweppes Wild Berry aufgefüllt, genießen

Alkoholfreier Aperitif : Apfelunder € 6,00

Apfelsaft, Zitrone und Holunderblütensirup auf Eis



Wildkraftbrühe mit Pfifferlingklößchen € 7,90

Erbsenschaumsuppe mit Garnele € 8,90

Getrüffeltes Parmesansüppchen € 8,90

Dim Sum

asiatische Kleinigkeiten mit Fisch- und Gemüsefüllung € 7,90

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

Hochsteins Kräuter – Knoblauchspaghetti

mit gebratenen kleinen Garnelen (auch vegetarisch möglich €12,90) € 25,90
Darf es ein Beilagen Salat dazu sein? € 5,90

Gebratenes Lachsfilet

auf Steinpilzrahm mit hausgemachten Bandnudeln und Salat € 33,90

Gebratenes Dorschfilet

auf Blattspinat an Flußkreb- Crevettensauce und hausgemachten Gnocchi € 29,90

Gefüllte Maishähnchenbrust

auf Steinpilzrahm mit hausgemachten Bandnudeln
und Salat € 34,90



Champignonrahmschnitzel
mit Salat und Pommes Frites

kleine Portion € 15,90
normale Portion € 17,90

Pikantes Paprikaschnitzel
mit Salat und Pommes Frites

kleine Portion € 15,90
normale Portion € 17,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Erbsen und Möhren und Pommes Frites

€ 16,90

Cordon Bleu vom Schwein „natürlich selbstgemacht“
Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse,
dazu Salat und hausgemachtes Kartoffelgratin

kleine Portion € 18,90
normale Portion € 20,90

Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce,
mit Speckbohnen und Röstinchen

€ 26,90

Zartes Rumpsteak Natur vom brasilianischen Black Angus Rind
mit Kräuterbutter, Salat und Pommes frites

220 gr. € 30,90

Darf es hierzu eine Portion gebratene Champignons sein?

€ 4,00

Rinderfiletsteak Camargue

Mit einer grünem Madagaskarpfeffer - Cognac -Sahnesauce
dazu reichen wir Salat und hausgemachten Kartoffelkrusteln

150 gr. € 34,90
220 gr. € 39,90

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

€ 29,90

als „Surf & Turf Variante“ mit zwei gebratenen Riesengarnelen

€ 37,90

Hausgemachte grobe Bratwurst mit Rahmwirsing
und Salzkartoffeln

€ 14,90



HAUS
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★
RESTAURANT-CAFE

Hochsteins Dessert – Tablett

Unsere Minidessert im Glas werden auf einem Tablett am Tisch präsentiert
(Sorte nach Tages- Empfehlung)

Stück € 3,90

Für Umbestellungen mit Kartoffelkrusteln und Röstkartoffeln berechnen wir € 1,-
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne einfach an.

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 Ihr Verständnis. Sollte Ihr
Lieblingsgericht nicht dabei sein, so fragen Sie einfach unseren Service.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, so sprechen Sie dies bitte gerne
mit unserem Service oder unserem Küchenchef ab.

Bei besonderen Wünschen u. a. vegane Speisen empfehlen wir vorab eine telefonische
Absprache.

Herzlichen Dank. Wir freuen uns, auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Hochstein und Mitarbeiter



www.haus-hochstein.de

Telefon +49 2973 97110 . Telefax +49 2973 971111
Südstrasse 6 . 59889 Eslohe . Wenholthausen
info@haus-hochstein.de

