

Besondere Empfehlung

Hummercremesüppchen mit gebratener Garnele
€ 9,90

Lachsrose auf Röstitaler an Salatgarnitur und Senf Dill Sauce
€ 14,90

See- Saiblingfilet „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat
€ 23,90

Heilbutt auf Flusskrebssauce
mit mediterranem Gemüse und hausgemachte Gnocchi
€ 32,90

Gebratene Wildschweinleber
auf bunten Linsen an Feldsalat
€ 19,90

1/2 Bauernente mit Traubenjus,
Apfelrotkohl und Scheiben von der Kartoffelroulade,
€ 28,90

Geschnetzeltes vom Wildschwein
mit Apfelrotkohl und Spätzle
€ 34,90

Entrecote vom Simmentaler Rind 250g
mit Speckbohnen, Pfeffersauce und hausgemachten Kartoffelkrusteln
€ 38,90



Wildkraftbrühe mit Pfifferlingklößchen € 7,90

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton € 7,90

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernkrokant € 8,90

Rinderfiletcarpaccio

mit Limonendressing, frischen Parmesan, Salatgarnitur und Stangenbrot € 14,90

Gebratene Garnelen (pikant) im kleinen Pfännchen mit Knoblauchöl und Knoblauchscheiben, dazu Stangenbrot kl. € 14,90
gr. € 21,90

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Ananas € 16,90

Salatteller mit einem Rumpsteak (220g) vom brasilianischen Black Angus Rind mit , Kräuterbutter und gebratenen Champignons € 30,90

Zu den Salaten reichen wir Stangenbrot

Hausgemachte Bandnudeln mit Rucola Sauce, Kirschtomaten, Romanesco und Parmesan € 14,90

Gebratenes Lachsfilet auf Steinpilzen in Rahm mit hausgemachten Bandnudeln dazu reichen wir einen Salat € 34,90

Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlingen in Rahm mit hausgemachten Bandnudeln und Salat € 34,90

Rote Meerbarbenfilets auf Spaghetti mit geschwenktem mediterranen Gemüse (auch vegetarisch möglich € 14,90) € 26,90



Champignonrahmschnitzel
mit Salat und Pommes Frites

kleine Portion € 16,90
normale Portion € 18,90

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

kleine Portion € 19,90
normale Portion € 21,90

Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferlingen in Rahm,
mit Speckbohnen und Röstinchen

€ 30,90

Zartes Rumpsteak Natur vom brasilianischen Black Angus Rind
mit Kräuterbutter, Salat und Pommes frites
Darf es hierzu eine Portion gebratene Champignons sein?
oder zwei gebratene Riesengarnelen?

220 gr. € 30,90
€ 4,00
€ 6,00

Rinderfiletsteak Camargue

Mit einer 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

Hausgemachte grobe Bratwurst mit Spitzkohlgemüse in Rahm
und Salzkartoffeln

€ 15,90

Hausgemachte Sauerländer Rinderwurst

mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln
*(eine typische sauerländer Spezialität aus magerem gekochtem Rinderfleisch
welches in der Pfanne geschwenkt wird)*

€ 15,90

Für Umbestellungen mit Kartoffelkrusteln, Röstinchen und Röstkartoffeln berechnen wir € 1.

Hochsteins Dessert – Tablett

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



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 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

