

HAUS
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★
RESTAURANT-CAFE

Rucolasalat mit gebratenem grünem und weißem Spargel
und Kirschtomaten dazu Parmesan 15,90

Gourmet Gersten Risotto
mit gebratenen grünen Spargel und Romanesco 19,90

Gebratenes Dorschfilet auf Spargelragout
vom grünen und weißen Spargel mit hausgemachten Bandnudeln 33,90

Gebratene Hähnchenbrust
auf Spargelragout vom grünen und weißen Spargel
mit hausgemachten Bandnudeln 32,90

Stangenspargel mit Lachsfilet,
Salzkartoffeln und zerlassener Butter 32,90

Stangenspargel mit Kochschinken oder Westfälischen Knochenschinken
Salzkartoffeln und zerlassener Butter 26,90

Stangenspargel mit Schweineschnitzel,
Salzkartoffeln und zerlassener Butter 27,90

Portion **Hollandaise** „natürlich selbstgemacht“ 3,80

Spargel „**Waliser Art**“
Stangenspargel mit gekochtem Schinken, Schweizer Käse und
hausgemachter Hollandaise überbacken dazu Salzkartoffeln 29,90



www.haus-hochstein.de

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



Rinderkraftbrühe mit Einlage	8.50
Spargelcremesüppchen	8.50
Erbsenschaumsüppchen mit Garnele	9.90
Dim Sum	
gebackene asiatische Kleinigkeiten mit Fisch-, Hähnchen- und Gemüsefüllung dazu Sweet Chilli Sauce	9.90
Rinderfiletcarpaccio	
mit Limonendressing, frischen Parmesan, Salatgarnitur und Stangenbrot	15.90
Teilen gewünscht? Ein Rinderfiletcarpaccio für Zwei.	
Wir servieren direkt auf zwei Teller	17.90
Gebratene Garnelen (pikant) im kleinen Pfännchen mit Knoblauchöl und Knoblauchscheiben, dazu Stangenbrot	kl. 15.90 gr. 22.90
Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Ananas	17.90
Salatteller mit gebratenen Streifen vom Lachsfilet	18.90
Darf es dazu ein paar gebackene Kokos Garnelen mit Knobidip sein?	8.00
Hausgemachte Bandnudeln	
dazu Rucolasauce mit Kirschtomaten, Romanesco und Parmesan	17.90
Darf es dazu gebratene Streifen von der Hähnchenbrust sein?	6.00
Kräuter- Knoblauchspaghetti und frischem Parmesan	13.90
Darf es dazu gebratene Garnelen sein?	12.00



Piccata vom Lachs

Lachs in einer Ei-Käsehülle gebraten an Tomatensauce mit hausgemachten Bandnudeln und Salat

26,90

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel mit Erbsen und Möhren, Preiselbeeren dazu servieren wir Pommes frites

30,90

Weinempfehlung

Weingut Dr. Crusius, Nahe
V.D.P. Prädikatsweingut
Weißburgunder trocken, 2024
Flasche 0,75 l 32,-

Schnitzel vom Schweinerücken mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites

16,90

Schnitzel vom Schweinerücken mit pikanter Paprikasauce und Pommes frites 16,90

Darf es hierzu eine weitere **Beilage** sein?

Beilagen Salat 5,90 | Speckbohnen 4,50 | Erbsen und Möhrengemüse 4,50

Cordon Bleu vom Schwein „natürlich selbstgemacht“

Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken

24,90

und Käse, dazu Salat und hausgemachtes Kartoffelgratin

kleine Portion 22,90

normale Portion

Hausgemachte grobe Bratwurst mit Spitzkohlgemüse in Rahm und Salzkartoffeln

17,90

Hausgemachte „Sauerländer Rinderwurst“

mit Gewürzgurke, geschmorten Zwiebeln und Salzkartoffeln

(sauerländer Spezialität aus magerem gekochtem Rinderfleisch welches in der Pfanne geschwenkt wird)

18,90



Zartes Rumpsteak Natur vom brasilianischen Black Angus Rind (Grain Fed) mit Kräuterbutter, Salat und Pommes frites 220 gr. 33,90
Darf es hierzu eine Portion gebratene Champignons sein? 4,50
oder eine Portion Pfeffersauce 3,50

Grain Fed: Das Rind wird 150 Tage mit Mais gefüttert. Dieses Rindfleisch ist sehr schön marmoriert und liefert eine besonders zarte Textur, Marmorierung, Geschmack und Konsistenz, zweifellos eine hohe Qualität. Probieren Sie es.

Rumpsteak Strindberg vom brasilianischen Black Angus Rind (Grain Fed) 220 gr. 36,90
mit Zwiebelmus und Dijonsenf, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin

Rinderfiletsteak Camargue 150 gr. 35,90
Mit einer Madagaskarpfeffer - Cognac -Sahnesauce 220 gr. 42,90
dazu reichen wir Salat und hausgemachten Kartoffelkrusteln

Dry Aged Rinder-Roastbeef von der deutschen Färse 300 gr. 46,90
dazu Kräuterbutter, Salat und Kartoffelspalten

Hochsteins Kräuterpfanne *Die Kräuterpfanne gibt es nur bei uns!* 32,90
verschiedene Filets in Zwiebel-Knoblaucholivenöl, mit Salat und Stangenbrot

Alle Preise verstehen sich in Euro. | Bei Schnitzelgerichten als kleine Portion ziehen wir € 1,- ab.
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 4,90
(Sorte nach Tagesempfehlung)

Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis 4,90

Italienisches Trio Affogato 9,50
Espresso mit Vanilleeis , 2 cl Marzadro Giare Chardonnay



HAUS
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★
RESTAURANT-CAFE

Regionale Digestif Empfehlung

Grevensteiner Bierbrand von Veltins 2 cl | 5,-€
Ein außergewöhnliches Destillat aus der Region.

Latte Macchiato mit Lavendel

Kaffee-Liebhaber aufgepasst,
ab jetzt verfeinern wir unseren Latte Macchiato
mit einem Hauch Provence – und zwar mit köstlichem Lavendelsirup.
Diese florale Umarmung macht den Kaffee-Klassiker geschmacklich
zu einem echten Highlight 5,10

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



HAUS
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★
RESTAURANT-CAFE

Liebe Gäste,

genießen Sie unsere Küche, sie ist: Einfach natürlich, einfach bodenständig, einfach gut gemacht. Ehrlich, authentisch, gesund und frisch.

Wir legen besonderen Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradition, die sich an den Jahreszeiten mit ihren frisch zur Verfügung stehenden Produkten aus Feldern, Flüssen, Wäldern und Seen der Heimat orientiert.

So verwenden wir hochwertige, frische Produkte und Zutaten größtenteils aus der Region.

Alle Gerichte dieser Speisekarte sind garantiert:

- frei von Geschmacksverstärkern
- mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet
- und natürlich lecker

Bei uns in der Küche wird noch das Messer gewetzt und mit Liebe handwerklich am Produkt gearbeitet.

Alle Saucen, Dips, Kräuterbutter sowie Bandnudeln, Kartoffelgratin, Kartoffelkrusteln sind selbst hergestellt. Die Salzkartoffeln werden von uns geschält und anschließend für die Erstellung der Röstkartoffeln genommen.

Unser angebotenes Gemüse wie beispielweise Rotkohl und Spitzkohl wird natürlich von Grund auf selbst gekocht.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Allergien und Unverträglichkeiten.

Bitte sprechen Sie uns einfach an, und fragen nach unserer Allergiker - Karte.

Bei Kreuzallergien empfehlen wir die Absprache mit dem Küchenchef. Bei schwerwiegenden Allergien bitten wir jedoch um Verständnis, dass wir die Verantwortung hierfür nicht übernehmen können.

Vegane Gerichte bereiten wir auf Vorbestellung und nach Absprache vor.



www.haus-hochstein.de

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

