



Wichtige Termine in unserem Haus

Montags:	Spareribs^(J) mit Brot⁽¹⁾ und Barbeque-Sauce all you can eat - 16,90 €	einmalig - 13,90 €
Mittwochs:	Kesselfrisches Schinkenhämchen^(I) auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{(3)(G)}	14,90 €
Donnerstags:	3 Reibekuchen^{(A1)(C)} mit Apfelmus⁽³⁾ mit Lachs ^(D) und Crème Fraîche ^(G) (nur mittags)	8,90 € 12,90 €
Montag-Donnerstag:	Röggelchen^{(A1)(A2)} mit Mett	5,90 €
	Röggelchen^{(A1)(A2)} mit Leberwurst⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾	5,90 €
	2 Frikadellen^{(A1)(C)(J)} mit Kartoffelsalat^{(1)(2)(3)(C)(J)}	6,90 €
	Halver Hahn^{(A1)(C)}	6,90 €
	Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade ^{(1)(2)(3)(C)}	8,80 €
	Strammer Max 3 Spiegeleier ^(C) mit gekochtem Schinken ⁽²⁾ dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{(1)(2)(3)(C)(J)}	9,30 €
	Himmel und Ääd Kartoffelpüree ^{(3)(G)} mit Apfelkompott ⁽³⁾ , Röstzwiebeln und gebratener Blutwurst ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾	9,40 €
	Kölner Bratwurst^(J) mit Pommes frites ⁽³⁾ oder Bratkartoffeln	9,50 €
	Bauernomelett mit Kartoffeln, Speck ⁽²⁾⁽³⁾ , Zwiebeln, Eiern und Salat ^{(G)(I)(J)}	9,80 €
	1/2 Dtzd. Rostbratwürstchen^(J) mit Kartoffelpüree ^{(3)(G)} und Sauerkraut	9,90 €
	Kölsche Pizza Speckpfannekuchen ⁽²⁾⁽³⁾ mit kleinem Krautsalat	9,90 €
	Leberkäse mit Spiegelei ^(C) und Bratkartoffeln	11,30 €
	Leber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree ^{(3)(G)} , Röstzwiebeln und Apfelkompott ⁽³⁾	11,50 €
	Dicke Bohnen^{(3)(A1)(G)} mit Speck⁽²⁾⁽³⁾ dazu Salzkartoffeln	11,90 €
	Haxenfleisch in Biersauce dazu frisches Tagesgemüse und deftige Bratkartoffeln	12,90 €

Alle Preise in inkl. Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



Aperitifs

Glas Prosecco	4,50 €	Campari , Soda oder Orange	5,50 €
Glas Prosecco mit Walderdbeeren	5,00 €	Martini , weiß oder rot	4,00 €
Sherry , medium oder dry	4,00 €	Alkoholfreier Cocktail ,	5,50 €
Kir Royal , Sekt mit Creme de Cassis	4,50 €	Fruit Punch, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft und Zitronensaft	
Hugo	5,50 €	Aperol Spritz	5,50 €

Kalte Vorspeisen

Schinken mit Melone, dazu reichen wir Brot ^(A1)	7,20 €
Antipasti Milano , gemischter kalter Vorspeisenteller mit Brot ^(A1)	9,20 €
Carpaccio vom Rinderfilet (Arg.), mit Pinienkernen und Parmesankäse ^(C)	9,90 €
Hausgebeizter Lachs ^(D) mit Rucolasalat, Senf-Dill-Sauce ^(J) und Brot ^(A1)	12,80 €
Gemischter Vorspeisenteller a la Höttinger ^{(A1)(B)(D)(G)} Auswahl von edlem Fisch und Fleisch	13,50 €

Suppen

Kleines Tafelspitz-Süppchen , kräftige Bouillon ^(I) gezogen aus Tafelspitz mit Einlage und Röttgelchen ^{(A1) (A2)}	4,20 €
Tomatensuppe mit Reis und Baguette ^(A1)	4,50 €
Kröstchen Gulasch mit Röttgelchen ^{(A1) (A2)}	7,50 €



Warme Vorspeisen

3 verschiedene Bruschetta ^{(A1(D)G)}	7,50 €
Gebackener Camembert ^{(A1(C))} mit Preiselbeeren, gerösteter Petersilie, Schwarzbrot ^(A2) und Butter ^(G)	7,90 €
Frische Champignons mit Knoblauch, Butter, Schalotten und Petersilie	8,90 €
Gebackener Ziegenkäse ^(G) und Salatbouquet ^{(G(I)J)} mit Honig und Pinienkernen, dazu reichen wir Baguette ^(A1)	9,50 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken ^(N) klassisch zubereitet mit Butter ^(G) & Knoblauch	9,50 €
Scampi ^(B) mit Olivenöl, Knoblauch und Brot ^(A1)	11,50 €

Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

Toast »Hawaii« ^(A1) mit Schinken Ananas und Käse ^(G) überbacken	9,90 €
Putensteak mit frischen Champignons, Broccoli und Rösti	12,80 €
Damen Toast ^(A1) Schweinefilet mit Ananas und Pfirsich, dazu Rösti und Sauce Hollandaise ^{(C)G(I)}	14,50 €
Rheinischer Sauerbraten ^{(I(L))} mit Rosinen und Mandeln ^(H1) , Kartoffelkloß ^{(2)(3(A1))} , Rotkohl und Apfelkompott ⁽³⁾	14,70 €
Schweinemedallions mit Champignonsauce ^{(A1(G))} , Broccoli und Rösti	14,80 €



Aus dem Garten

Kleiner Brauhaussalat ^(G I J) mit knusprigen Croutons ^(A1)	3,90 €
Kleiner scharfer Bohnensalat	4,70 €
Bunter-Salatteller ^(G I J) Salatkomposition, garniert mit „Holländer Käse“ ^(G) gekochtem Schinken ⁽²⁾ und Ei ^(C)	9,70 €
Gemüseteller mit Putenstreifen, Folienkartoffel und Sauerrahm	13,20 €
Bauernsalat mit Schafskäse ^(G) , Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Olivenöl	10,90 €
Salatteller »Höttche« mit Putenbruststreifen, frischen Blattsalaten und Hausdressing ^(1 2 3 G I J)	12,20 €
Salatteller »Mexico« ^(G I J) mit roten Bohnen, Champignons, Paprikastreifen, Zwiebeln und Mais	12,90 €
Salatteller ^(G I J) mit gebeizten oder gegrillten Lachsstreifen ^(D) frischen Blattsalaten und Hausdressing ^(1 2 3 G I J)	13,90 €



Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Hamburger ^{(2)(C)(G)} mit Pommes frites ⁽³⁾ und Salatgarnitur ^{(G)(I)(J)}	5,90 €
3 kleine Rostbratwürstchen ^(J) mit Pommes frites ⁽³⁾ und Salatgarnitur ^{(G)(I)(J)}	6,90 €
Kleines Putensteak mit Pommes frites ⁽³⁾ und Salatgarnitur ^{(G)(I)(J)}	6,90 €
Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Pommes frites ⁽³⁾ und Salatgarnitur ^{(G)(I)(J)}	6,90 €
Fischstäbchen mit Pommes frites ⁽³⁾ und Salatgarnitur ^{(G)(I)(J)}	6,90 €
Spaghetti Napolitana ^(A1) mit Tomatensauce	6,90 €

Deftige Kleinigkeiten

Bockwurst ^(J) mit Kartoffelsalat ^{(1)(2)(3)(C)(G)(J)}	7,90 €
Matjesfilet ^(D) auf Schwarzbrot ^{(A1)(A2)} mit Zwiebelringen garniert ^{(C)(G)}	9,50 €
Kleines Käsebrett ^(G) verschiedene Käsesorten, dazu Brot ^(A1) und Butter ^(G)	11,00 €
XXL Hamburger ^{(2)(3)(C)(G)} mit Pommes frites ⁽³⁾	11,90 €
Sahneheringe »Hausfrauen Art« ^{(D)(G)(L)} im Steintöpfchen serviert, dazu Speckkartoffeln ⁽²⁾⁽³⁾	13,50 €
Roastbeef rosa gebraten, mit Remouladensauce ^{(1)(2)(3)(C)} und Bratkartoffeln	14,90 €



Höttche Spezialitäten

Lustiger Dormagener Hacksteak vom Rind und Schwein, gefüllt mit Schafskäse ^(G) , dazu Pommes frites ⁽³⁾ und Salat ^(G/I/J)	12,80 €
Hähnchenpfanne mit Bratkartoffeln, Champignons und Paprikastreifen	12,90 €
Heiße Pfanne mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons, Sahnesauce ^(G) , Bandnudeln ^(A1) und gemischtem Salat ^(G/I/J)	13,90 €
Mix Grill nach Art des Hauses 1 Schweinenackenspieß, 2 Hackröllchen, 1 Schweinekotelett, 1 Debreziner Würstchen ^(2/3/J) , Speckscheibe ^(2/3) , Bratkartoffeln und Krautsalat	14,50 €
Braumeister-Teller 3 kleine Steaks auf Pfefferrahmsauce ^(A1/G) , Bratkartoffeln und Tagesgemüse ^(C/G/I)	14,90 €
Pfefferspieß , 3 verschiedene Medaillons am Spieß, dazu Pfeffersauce ^(A1/G) , Rösti und gemischter Salat ^(G/I/J)	15,90 €
Höttche Pfanne kleines Hüftsteak, Schweine- und Putensteak, Grillwürstchen ^(J) , gebratener Speck ^(2/3) , Grilltomate, grüne Bohnen, Kräuterbutter ^(G) und Bratkartoffeln	16,90 €
Schweinemedaillons ^(A1/G) mit Champignonsauce, dazu Rösti und Salat ^(G/I/J)	17,50 €
Schweinelendchen »Jäger Art« 3 Schweinemedaillons mit Pfifferling-Sauce ^(A1/L) , Kroketten ^{(1/8(A1/C))} und Salat ^(G/I/J)	18,90 €

Lammspezialitäten

Ofenfrische Lammhüfte ^(A1/L) mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	18,80 €
---	---------

Fischgerichte

Zanderfilet ^(D) mit Tomaten-Weissweinsauce ^(L) , dazu Bandnudeln ^(A1)	17,50 €
Frischer Lachs ^(D) im Speckmantel ^(2/3) , dazu Salzkartoffeln und Blattspinat ^(A1/G)	18,50 €
Scampi ^(D) mit Knoblauch, Butterreis ^(G) und Spinat ^(A1/G)	22,50 €
Fischteller ^(D) nach Art des Hauses mit Blattspinat ^(A1/G) und Butterreis ^(G)	25,50 €
Fisch ^(D) des Tages entnehmen Sie bitte unseren Kreidetafeln	



Internationale Gerichte

Paniertes Schweineschnitzel ^(A1C) »Wiener Art« mit Pommes frites ⁽³⁾ und gemischtem Salat ^(G I J)	12,90 €
Krustenbraten mit Bratkartoffeln und Krautsalat	12,90 €
Putensteak »Natur« mit Broccoli und Kroketten ^(1 8 A1C)	13,80 €
Hawaii-Rendezvous Putensteak mit Banane und Ananas, Sauce Hollandaise ^(C G I) und Pommes frites ⁽³⁾	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel ^(A1C) »Förster Art« mit Pilzen in Rahmsauce, Pommes frites ⁽³⁾ und Salat ^(G I J)	14,90 €
Paniertes Schnitzel ^(A1C) »Holsteiner Art« Spargel, Spiegeleier ^(C) , Pommes frites ⁽³⁾ und Salat ^(G I J)	14,90 €
Ofenfrische Grillhaxe knusprig gebraten, auf Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln	14,90 €
Gekochtes Bürgermeisterstück ^(I) (Tafelspitz) in Sahnemeerrettichsauce ^(3 G) , dazu Petersilienkartoffeln und Salat ^(G I J)	15,50 €
Rheinischer Sauerbraten ^(I L) mit Rosinen und Mandeln ^(H1) , Kartoffelklößen ^(2 3 A1) , Rotkohl und Apfelkompott ⁽³⁾	16,70 €

Mediterrane Nudel- und Reisspezialitäten

Spaghetti ^(A1) mit Pesto und Pinienkernen	9,90 €
Fussili ^(A1) »Arrabiata«	12,50 €
Spaghetti ^(A1) all' olio mit Scampis ⁽⁸⁾	12,90 €
Penne ^(A1) al Salmone in einer Tomaten-Sahnesauce ^(G)	14,50 €
Nudelpfanne ^(A1) »Alfredo« mit Putenbrust und Gemüse	15,90 €



Supersteaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, stammen von Angus-Rindern, die auf den Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English: blutig gegrillt / Medium: rosa gegrillt / Well done: durchgegrillt

Rumpsteak »Black Angus«

inkl. Weißbrot^(A1), Aioli-Sauce^(C)
und Gaucho-Sauce

250 g 21,50 €
350 g 27,50 €

Argentinisches Filetsteak

inkl. Weißbrot^(A1), Aioli-Sauce^(C)
und Gaucho-Sauce

200 g 25,50 €
300 g 31,50 €

Beilagen 3,70 €

Gedünstete Zwiebeln
Röstzwiebeln, Blattspinat
Broccoli, grüne Bohnen
Speckbohnen^(2/3), Butterreis^(G)
Bratkartoffeln, Kroketten^(1/8)
Pommes frites⁽³⁾, Rösti
Salzkartoffeln, Folienkartoffel
frische Champignons, Kartoffelecken

Saucen 3,50 €

Rahmsauce^(G)
Champignonsauce^(G)
Pfeffersauce^(A1/G)
Sauce Hollandaise^(C/G/I)
Sauce Bèarnaise^(C/G/I)

Steaks

Gaucho Spieß Rumpsteak, Zwiebel, Paprika,
inkl. Weißbrot^(A1), Aioli-Sauce^(C) und Gaucho-Sauce 16,50 €

Pfeffersteak arg. Rumpsteak mit Pfeffersauce^(A1/G),
Kroketten^(1/8/C) und Salat^(G/I/J) 23,80 €






Arg. Rumpsteak »Höttche«
mit Paprikastreifen, Röstzwiebeln, Spiegelei^(C) und Pommes frites⁽³⁾ 23,90 €

Arg. Rumpsteak »Großmutter's Art«
mit Röstzwiebeln, Speckscheiben^(2/3), grünen Bohnen und Bratkartoffeln 24,90 €

Düsseldorfer Senfrostbraten arg. Rumpsteak
mit Senfzwiebeln^(J) überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat^(G/I/J) 24,90 €

Argentinisches Rinderfilet »Bèarnaise«
auf Sauce Bèarnaise^(C/G/I) mit Pommes frites⁽³⁾ und Beilagensalat^(G/I/J) 29,50 €

Alkoholfreie Getränke

Vitalmalz 	0,2 l	1,40 €
Coca-Cola (1/3/5)	0,3 l	2,30 €
Coca-Cola light (1/3/5/9)	0,3 l	2,30 €
Coca-Cola Zero (1/3/5)	0,3 l	2,30 €
Nestea Zitrone	0,3 l	2,30 €
Fanta (1/3)	0,3 l	2,30 €
Sprite (2)	0,3 l	2,30 €
Apfelsaftschorle 	0,3 l	2,50 €
Apfelsaft	Fl. 0,2 l	2,20 €
Orangensaft	Fl. 0,2 l	2,20 €
Kirschsaft	Fl. 0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon (10) 	Fl. 0,2 l	2,50 €
Tonic Water (10)	Fl. 0,2 l	2,50 €
ViO [®] Stilles Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,30 €
Stilles Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,80 €
Apollinaris Selection 	Fl. 0,25 l	2,20 €
Apollinaris Selection 	Fl. 0,75 l	5,50 €

Biere Frisch vom Fass

Reissdorf Kölsch 	0,2 l	1,60 €
Frankenheim Alt 	0,2 l	1,60 €
Warsteiner Pils 	0,3 l	2,50 €
Paulaner 	0,5 l	3,70 €

Aus der Flasche

Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

Offene Weißweine

Grauburgunder Weingut Bischoffinger, Baden - trocken	0,2 l	4,50 €
Riesling, halbtrocken Weingut Schmittges Mosel	0,2 l	4,60 €
Chardonnay Fleuron-Landgrebe trocken, säurearm	0,2 l	4,70 €

Offene Rotweine

Merlot „Vina Laska“ Bodegas Perica / Riga, trocken	0,2 l	4,50 €
Dornfelder trocken	0,2 l	4,70 €
Viana Olagosa Rioja Crianza - trocken	0,2 l	5,50 €

Magenbitter und Kräuterlikör

Fernet Branca	2 cl.	2,10 €
Ramazotti	2 cl.	2,80 €
Averna	2 cl.	2,80 €
Underberg 	2 cl.	2,20 €
Jägermeister 	2 cl.	2,00 €
KABANES	2 cl.	2,00 €
Hermännchen	2 cl.	2,00 €
Kümmerling	2 cl.	2,00 €
Killepitsch	2 cl.	2,20 €

Warme Getränke

Espresso ⁽⁵⁾	2,20 €
Doppelter Espresso ⁽⁵⁾	3,90 €
Tasse Kaffee Hag	2,20 €
Kaffee Creme ⁽⁵⁾	2,20 €
Cappuccino ⁽⁵⁾	2,40 €
Cappuccino ⁽⁵⁾ mit Sahne	2,50 €
Tasse Milchkaffee ⁽⁵⁾	2,50 €
Glas Tee	1,80 €
Glas Grog mit Rum	3,30 €
Latte Macchiato ⁽⁵⁾	2,80 €

**Weitere Getränke
entnehmen Sie bitte
unserer Getränkekarte!**



Süßes zum Abschluß

Omas Schokoladenpudding mit Mandeln	3,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	4,90 €
Pfirsichbecher Vanilleeis mit Pfirsich	4,90 €
Rote Grütze mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	5,30 €
Vanilleeis⁽¹⁾ mit heißer Schokoladensauce und Sahne	5,50 €
Vanilleeis⁽¹⁾ mit heißen Kirschen⁽¹¹⁾	5,90 €
Dessertteller Höttche Eisparfait umlegt mit frischen Früchten	6,50 €

Enthält folgende Zusatzstoffe: (1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Antioxidationsmittel
(4 Geschmacksverstärker / 5 Schwefeldioxid / 6 Schwärzungsmittel / 7 Phosphat
(8 Milcheiweiß / 9 Süßungsmittel / 10 Nitritpökelsalz / 11 chininhaltig
(12 Steinobst könnte Reststeine enthalten / 13 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
(14 Pfanne ist heiß / 15 Speisen nur zum sofortigen Verzehr / Sonstige Verbraucherhinweise Personal anfragen.

Enthält folgendes Allergene: (A1 Glutenhaltiges Getreide- Weizen-Hartweizen-Grieß
(A2 Glutenhaltiges Getreide-Roggen / (A3 Glutenhaltiges Getreide- Gerste
(A4 Glutenhaltiges Getreide- Hafer / (A5 Glutenhaltiges Getreide- Grünkern
(A6 Glutenhaltiges Getreide- Dinkel / (A7 Glutenhaltiges Getreide- Kamut, Zweikorn (Emmer)
(A9 Glutenhaltiges Getreide- Triticale / (B Krebstiere* / (C Eier* / (D Fische* / (E Erdnüsse*
(F Sojabohnen* / (G Milch* (einschl. Laktose) / (H1 Schalenfrüchte-Mandeln
(H2 Schalenfrüchte-Haselnüsse / (H3 Schalenfrucht-Walnüsse / (H4 Schalenfrüchte-Cashew Nüsse
(H5 Schalenfrüchte-Pekannüsse / (H6 Schalenfrüchte-Paranüsse / (H7 Schalenfrüchte-Pistazien
(H8 Schalenfrüchte-Macadamia- oder Queenslandnüsse / (I Sellerie* / (J Senf* / (K Sesamsamen*
(L Schwefeloxid und Sulphite / (M Lupinen* / (N Weichtiere*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden,
kann trotz größter Sorgfalt
eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden!

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!