

## Aperitifs

<b>Glas Prosecco</b>	6,90 €
<b>Glas Prosecco</b> mit Walderdbeeren	7,90 €
<b>Sherry</b> medium oder dry	5,90 €
<b>Kir Royal</b> Sekt mit Creme de Cassis	6,90 €
<b>Hugo</b>	6,90 €
<b>Hugo</b> alkoholfrei	6,90 €
<b>Martini</b> weiß oder rot	5,90 €
<b>Aperol Spritz</b>	6,90 €



## Vorspeisen

<b>Knoblauchsuppe</b>	5,50 €
<b>Hühnersuppe</b> mit Einlage	5,90 €
<b>Kleines Tafelspitz-Süppchen</b> Kräftige Bouillon, gezogen aus Tafelspitz, mit Einlage	5,90 €
<b>Tomaten mit Mozzarella</b> mit Basilikum und Balsamico-Essig	9,90 €
<b>Frische Champignons</b> mit Knoblauch, Butter, Zwiebeln und Petersilie	11,90 €
<b>Garnelen</b> mit Olivenöl, Knoblauch und Brot	14,90 €



## Empfehlungen des Hauses

<b>Westerwälder Spießbraten (vom Durock Schwein)</b> mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und kl. Krautsalat	18,50 €
<b>Rinderroulade</b> mit Rotkohl und 2 Klößen	19,50 €
<b>Geschmorte Schweinebäckchen</b> mit Rotkohl und Kartoffeln	19,90 €
<b>Spaghetti al olio</b> mit Garnele	19,90 €
<b>Gnocchi</b> mit Garnele und Spinat in Sahnesauce	17,90 €
<b>Penne</b> mit Hähnchenbrust in Curry-Mangosauce	17,90 €



## Internationale Gerichte

<b>Raznjici (2 Spieße)</b> Schweinenacken, Djuvec Reis, Pommes Frites, Ajvar, Zwiebeln und Krautsalat	17,90 €
<b>Champignons Puten-Schnitzel „Natur“</b> mit Champignonsauce und Spätzle	18,90 €
<b>Schnitzel „Natur“ Putenschnitzel</b> mit Paprikasauce und Butterreis	18,50 €
<b>Cevapcici</b> 7 Hackröllchen, dazu Pommes frites, Djuvec Reis, Ajvar und Salat	15,90 €
<b>Champignonschnitzel „Kalb“</b> mit Champignonsauce und Spätzle	32,90 €
<b>Putengeschnetzeltes</b> würziges Curry mit frischen Ananas , dazu Butterreis und Salat	17,90 €
<b>Züricher Geschnetzeltes</b> Kalbsfleisch an Champignon-Weinsoße und Butterreis	19,90 €
<b>Muckalica-Scharf (Schweinenacken)</b> mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce	18,90 €
<b>Penne</b> mit Hähnchenbrust in Curry-Mango Sauce	16,90 €
<b>Gnocchi</b> mit Scampi und Spinat in Sahnesauce	18,90 €
<b>Kalter Kalbsbraten</b> mit Meerrettich, Essiggurken und Brot	14,90 €
<b>Hähnchenbrust“Mexikan“</b> Säftige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art gegrillt und mit körnigem Mexikoreis serviert	20,90 €
<b>El Rancho Spieß</b> Saftige Stückchen von unserem Steakfleisch mit Speck und Zwiebeln am Spieß gegrillt, an einer pikanten Soße, mit Kartoffelchen	24,90 €
<b>Filetspitzen a la „Conchita“</b> Saftige Rinderfiletspitzen mit Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Peperoniabgeschmeckt, dazu reichen wir Knoblauchbaguette	19,90 €
<b>Pfeffersteakspiess</b> Die besten Fleischstücke von unseren Steaks mit Speck und Zwiebeln am Spieß gegrillt, mit Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelchen	24,90 €
<b>Überraschungsplatte-„Höttche“</b> Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten von der Pute und Kalb, Schweinefleisch, Curryreis, Djuvec Reis und Pommes Frites	139,90 € für 6 Personen

## Höttche Spezialitäten

<b>Hamburger</b> mit Pommes frites (180 g)	<b>14,90 €</b>
<b>Cheeseburger</b> mit Pommes frites (180 g)	<b>15,50 €</b>
<b>Mix-Grill</b> nach Art des Hauses – Schweinenackenspieß, Hackröllchen, Schweinekotelett, Debreziner Würstchen, Speckscheiben 2,3,10, Pommes frites und Krautsalat	<b>17,90 €</b>
<b>Lustiger Dormagener</b> Hacksteak vom Rind und Schwein, gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes frites, Djuvec Reis, Ajvar und Krautsalat	<b>17,90 €</b>
<b>Braumeister-Teller</b> 3 kleine Steaks auf Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Tagesgemüse	<b>18,90 €</b>
<b>Schweinemedailles</b> mit Champignonsauce, Rösti u. Salat	<b>18,90 €</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel „Förster Art“</b> mit Pilzen in Rahmsauce, Pommes frites 3 und Salat	<b>18,90 €</b>
<b>Höttche Pfanne</b> kl. Hüftsteak, Schweine- u. Putensteak, gebratener Speck, Grilltomate, grüne Bohnen, Kräuterbutter u. Bratkartoffeln	<b>18,90 €</b>
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Rosinen und Mandeln, Kartoffelklößen, Rotkohl und Apfelkompott	<b>21,90 €</b>
<b>Gourmet-Platte nach Art des Hauses</b> (für 2-10 Personen) Schweinenackenspieße, Hackröllchen, Schweinekotelette, Debreziner Würstchen, kleines Hüftsteak, Speckscheibe, Hähnchenschnitzel, Pommes frites 3, Djuvec Reis und Krautsalat	<b>25,90 € p.P.</b>
<b>Rahmschnitzel „Kalb“</b> mit Rahmsauce und Butterreis	<b>32,50 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites 3 und gemischter Salat	<b>18,90 €</b>
<b>Ofenfrische Grillhaxe</b> knusprig gebraten, auf Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln	<b>21,90 €</b>
<b>Kalbsleber</b> mit Kartoffeln, Rostzwiebeln und Apfelkompott	<b>18,90 €</b>



## Höttche Spezialitäten

<b>Argentinisches Hüftsteak</b> (High-Light vom Höttchel) mit Pfeffersauce, Pommes frites	22,90 €
<b>XXL Kotelett</b> (ca. 500g) mit Bratkartoffeln und Krautsalat	25,50 €
<b>Lachssteak mit Butterreis</b> Dillsauce und Salat	21,90 €
<b>Pfeffersteak</b> mit grüner Pfeffersauce dazu Kroketten 1,8 u. Salat	31,90 €
<b>Tiroler Rumpsteak</b> mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	33,90 €
<b>Salatteller „Höttche“</b> mit Hausdressing	15,90 €
<b>Salatteller „Höttche“</b> mit Hausdressing und dazu Putenstreifen	18,90 €
<b>Gemüseteller</b> mit Käse überbacken	18,90 €



## 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

<b>Rumpsteak „Black Angus“</b> 250g Inkl. Weißbrot, Aioli-Sauce und Gaucho-Sauce	<b>29,90 €</b>
<b>Rumpsteak „Black Angus“</b> 350g Inkl. Weißbrot, Aioli-Sauce und Gaucho-Sauce	<b>41,50 €</b>
<b>Argentinisches Filetsteak</b> 250g Inkl. Weißbrot, Aioli-Sauce und Gaucho-Sauce	<b>34,50 €</b>
<b>Argentinisches Filetsteak</b> 350g Inkl. Weißbrot, Aioli-Sauce und Gaucho-Sauce	<b>44,50 €</b>
<b>Argentinische Steak-Hüfte</b> 350g Inkl. Weißbrot, Aioli-Sauce und Gaucho-Sauce	<b>27,90 €</b>
<b>Argentinische Steak-Hüfte</b> 500g Inkl. Weißbrot, Aioli-Sauce und Gaucho-Sauce	<b>37,90 €</b>

### Beilagen

Gedünstete Zwiebeln – Röstzwiebeln – Blattspinat – Broccoli – grüne Bohnen, Speckbohnen – Butterreis – Bratkartoffeln, Krokette – Pommes Frites, Rösti – Salzkartoffeln, frische Champignons – Kartoffelecken, Krautsalat

**4,90 €**

### Saucen

Rahmsauce – Champignonsauce – Pfeffersauce – Sauce Hollandaise – Sauce Bearnaise

**4,80 €**



## Für unsere kleinen Gäste

(Bis 12 Jahre)

<b>Hamburger</b> mit Pommes Frites	9,90 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites	9,90 €

## Süßes zum Abschluss

<b>Palatschinken mit Marmelade</b> 1 Stk.	5,90 €
<b>Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne</b> 1 Stk.	6,90 €
<b>Oma's Pudding</b>	5,90 €
<b>Apfelstrudel</b> mit Sahne und Vanilleeis	7,90 €
<b>Eis mit Schokosauce</b>	7,90 €
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen</b>	7,90 €
<b>Dessertteller „Höttche“</b> mit Eis und obst	9,50 €







## Warme Getränke

Espresso	2,60 €
Kaffee Crema	2,80 €
Glas Tee	2,80 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €

## Alkoholfreie Getränke

Vitalmalz	0,2l	2,10 €
Coca-Cola	0,3l	3,20 €
Coca-Cola Zero	0,3l	3,20 €
Fanta	0,3l	3,20 €
Sprite	0,3l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,3l	3,20 €
Apfelsaft	Fl. 0,2l	3,50 €
Orangensaft	Fl. 0,2l	3,50 €
Bitter Lemon	Fl. 0,2l	3,50 €
Tonic Water	Fl. 0,2l	3,50 €
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,25l	2,90 €
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,75l	6,90 €
Gerolsteiner Medium	Fl. 0,25l	2,90 €
Gerolsteiner Medium	Fl. 0,75l	6,90 €
San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,90 €
San Pellegrino	Fl. 0,75l	6,90 €



## Biere

Frisch vom Fass

<b>Reissdorf Kölsch</b>	0,2l	<b>2,30 €</b>
<b>Frankenheim Alt</b>	0,2l	<b>2,30 €</b>
<b>Bitburger Pils</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
<b>Paulaner</b>	0,5l	<b>5,90 €</b>
<b>Bitburger alkoholfrei</b> Aus der Flasche	Fl. 0,33l	<b>3,60 €</b>
<b>Paulaner alkoholfrei</b> Aus der Flasche	Fl. 0,5l	<b>5,90 €</b>

## Offene Weißweine

<b>Riesling, trocken</b>	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>Riesling, halbtrocken</b>	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>Chardonnay</b> Trocken, säurearm	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>Grauburgunder Heger (Besonders!)</b> Weingut Heger, Baden – trocken	0,2l	<b>7,90 €</b>

## Offene Rotweine

<b>Merlot, trocken</b>	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>Dornfelder, halbtrocken</b>	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>Rioja, Crianza</b>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Doppio Passo, Primitivo</b> Vollmundig, trocken	0,2l	<b>7,90 €</b>



## Obstbrände

Obstler	2 cl.	3,20 €
Kirschwasser	2 cl.	3,60 €
Himbeergeist	2 cl.	3,60 €
Williamsbirne	2 cl.	3,90 €

## Whiskey und Longdrinks

Tullamore Dew irish Whiskey		7,50 €
Jim Beam Bourbon		6,00 €
Johnnie Walker Scotch		6,00 €
Longdrinks		8,50 €
Wodka		4,20 €

## Magenbitter und Kräuterliköre

Fernet Branca	2 cl.	2,80 €
Ramazotti	2 cl.	3,80 €
Averna	2 cl.	3,80 €
Jägermeister	2 cl.	2,90 €
Kabänes	2 cl.	2,70 €
Killepitsch	2 cl.	2,90 €

## Leckereien

Nuts & Nougat	2 cl.	2,90 €
Waldgeist	2 cl.	2,60 €

## Die sinnlichen Früchte des Frühlings

<b>Banana Split</b> mit Vanilleeis, Sahne und Schoko-Sauce	7,90 €
<b>Pfirsich Becher</b> mit Sahne und Vanilleeis	6,90 €
<b>Eier Likör Becher</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Schlagsahne	6,50 €
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,90 €





## Unsere Spargelspezialitäten

### **Spargelcremesuppe**

mit Sahnehäubchen und Schinkenstreifen

**6,90 €**

### **Frischer Stürzelberger Spargel...**

mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

**19,90 €**

mit gekochtem Schinken

**22,90 €**

mit paniertem Schweineschnitzel

**23,90 €**

mit Hähnchenbrust

**24,90 €**

mit Schweinefiletmedaillons

**25,90 €**

mit Argentinischem Rinderfilet

**38,50 €**

Alle Gerichte werden mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise serviert



**Als Begleitung zum Spargel  
empfehlen wir Ihnen:**

## Offene Weine

<b>Chardonnay Weisswein</b> Trocken, säurearm	0,2l	<b>6,80 €</b>
<b>Graubugunder „Heger“</b> Weingut Heger, Baden	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>Rose (trocken)</b>	0,2l	<b>6,80 €</b>

## Flaschen Wein

<b>Chardonnay</b> Trocken, säurearm	Fl. 0,75l	<b>19,50 €</b>
--	-----------	----------------

