

HOCHREITER'S

Suppe

Französische Bouillabaisse

dreierlei Fisch nach Tageseinkauf, Venusmuscheln, Garnelen, Rouille und Baguette klein 14,50/ groß 17,50

Vorspeisen

Avocado Crostini

geröstetes Brot mit Avocado, kandierten Tomaten und Wasabisprossen 8,50

Carpaccio

Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mariniert mit Zitrone und Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen auf Trüffelcreme 13,50

Oktopussalat

zartes Tintenfischfleisch im Orangensud, mit Cherrytomaten, Kräutern und Knoblauchbaguette 16,90

Tartar vom Weideochsen „ca. 175 Gramm“

mit Butter, geröstetem Brot, pikant angemacht 18,90

Flammkuchen

„Elsässer Art“

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch 9,90

„Ziegenkäse“

mit Sauerrahm, gereiftem Ziegenkäse, frischen Zwiebeln und Rosmarinhonig beträufelt 10,90

Salate

Gemischter Salat der Saison

bunter gemischter Salat mit Orangenbalsamicodressing 4,50/9,90

auch wahlweise mit Hähnchenbrust + 4,50

oder mit Ziegenkäse + 5,50

Hauptgerichte

Tatar „Trio“ á la Hochreiter

pikantes Beef Tartar, süß nussiges Thunfischtartar mit Wasabi Gurken und fruchtigem Avocadotatar, dazu geröstetes Brot 28,90

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat 24,50

Spaghetti Vongole

mit frischen Venusmuscheln im Weißweinsud, Knoblauch und frischen Kräutern 18,90

Spaghetti Scampi

mit Kirschtomaten und Rucola 17,50

Club Sandwich

mit rosa gebratenem Roastbeef, Essiggurke, rote Zwiebel, Tomate, rauchiger Sauce und French Fries 15,90

Premium Black Angus Beef „Scotland Hills“

Entrecôte pro 100 g 8,90

Beilagen

French Fries, Gemischter Salat, Bratkartoffeln oder gedünstetes Gemüse + 4,50
Pfefferrahmsauce + 2,90

Dorade Royal 400 – 600 g

mit gedünstetem Gemüse und Butterkartoffeln je 100g 6,50

Dessert

Colonel

Wodka, Zitronensorbet 12,50

Kaiserschmarrn

mit Rumrosinen, Mandeln, Apfelmus und Zwetschgenröster 14,50