

RESTAURANT HÖCHERBERG

Essen | Trinken | Feiern

Herzlich willkommen im Gasthaus Höcherberg

Mein Name ist Patric Jacob, Metzgermeister aus Leidenschaft – und Gastgeber aus Überzeugung. Im Jahr 2020 habe ich das Gasthaus Höcherberg übernommen, mit dem Wunsch, einen Ort zu schaffen, an dem ehrliches Handwerk, gute Küche und echte Gastfreundschaft zusammenkommen.

Ich stamme aus einer Metzgerfamilie, die seit Generationen für Qualität und Tradition steht. Seit 1999 führe ich unsere Familienmetzgerei Feinkostjacob mit Herz und Hingabe weiter. Jeden Tag arbeite ich gemeinsam mit meinem Vater, Walter Jacob Senior, der mit seinen 86 Jahren noch immer mit vollem Einsatz dabei ist – ein echtes Vorbild für uns alle.

Auch die nächste Generation steht schon in den Startlöchern: Mein älterer Sohn, Carlos Jacob, ist Koch in der Nationalmannschaft des Verbands der Köche Deutschlands. Er bringt frische Ideen und kulinarisches Können mit, auf das ich unglaublich stolz bin. Mein jüngerer Sohn, Walter Jacob, ist zwar erst im Kindergarten – aber seine Begeisterung fürs Kochen ist jetzt schon riesig. Vielleicht tritt auch er eines Tages in unsere Fußstapfen.

Unser Gasthaus verbindet traditionelle Werte mit moderner Kochkunst. Hier kommt nur auf den Teller, was wir selbst mit Überzeugung herstellen oder sorgfältig auswählen. Hausgemachte Spezialitäten, ehrliche Zutaten und viel Liebe zum Detail – dafür stehen wir mit unserem Namen. Ich freue mich, dass Sie hier sind. Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Patric Jacob
und die ganze Familie Jacob

Vorneweg

Salat für Vorneweg
Blattsalat
Wildkräuter
Hausdressing

5,50€

Französische Zwiebelsuppe
Begkäse
Brot

7,90€

Gratinierter Schafskäse
Tomaten Sugo
Oliven
Brot

9,90€

Kürbissuppe
Kürbiskerne
Brot

7,50€

Gebratenen Garnelen
Tomate
Olive
Kräuter
Brot

15,90€

Leichte Gerichte

Höcherturm Salat
Wildkräutersalat
Rohkostsalate
Nüsse
Feta
Himbeer Vinaigrette

16,90€

Bauernsalat
Blattsalat
Rohkostsalate
Röstkartoffeln
Spiegelei
Hausdressing

16,90€

Blattsalat
Rohkostsalate
Hausdressing

14,90€

+ Hausgemachter Grillkäse

+5€

+Hähnchenbrust „Teriaki“ style

+5€

+Gebratenen Roastbeef Streifen

+6€

+Gebratener Lachs und Garnele

+7€

Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung
Käse-Sahne Soße
Tomate
Parmesan

16,90€

Semmelknödel
Champignonrahmsauce
Beilagensalat

16,90€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
Hummersauce
Garnelen
Horrische
Beilagen Salat

29,90€

Gebratenes Heilbuttfilet
Riesling Schaum
Muscheln
Wirsing
Fregola di Sarda
Beilagensalat

30,90€

Fleisch

Rumpsteak vom Weiderind
Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Speckbohnen
Kartoffelgratin
Beilagen Salat

29,90€

Knusprige Entenkeule (Confit de Canard)
Enten Jus
Rotkohl
Semmelterrinen

24,90€

Gekochter Tafelspitz
Meerrettich Soße
Bratkartoffeln

24,90€

Rinderrouladen
Rotkohl
Kartoffelknödel

24,90€

Schnitzlges

Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren
Rösti
Beilagensalat

25,90€

Schnitzel vom Schweinerücken
Champignon Soße oder Pfeffer Soße
Pommes
Beilagen Salat

17,90€

Höcher Turm Schnitzel
Mit Preiselbeeren und Camembert
Pommes
Beilagen Salat

20,90€

Cordon Bleu
Metzger Kochschinken
Pommes
Beilagen Salat

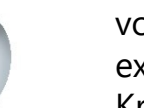
22,90€

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag + Dienstag: Ruhetag
Mittwoch – Samstag: 15.00 – 23.00 Uhr
Sonntag - Feiertag: 11.00-23.00 Uhr
Öffnungszeiten Biergarten (bei schönem Wetter) :
Mittwoch – Sonntag: 15.00 – 22.00 Uhr

Patric Jacob und sein Team heißen Sie HERZLICH WILLKOMMEN!

Inh. Patric Jacob • Römerstraße – 66450 Bexbach / Höhen Telefon: 06826 9658444
www.gasthaus-hoecherberg.de feinkostjacob@t-online.de



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Aperitif

Höcherberg Spritz (alkoholfrei)
Sanbitter, Orange
0,2l

6,90€

Höcherberg Spritz
Ramazotti Rosato, Tonic Water
0,2l

6,90€

Cremant
0,1l

4,90€

Aperol Spritz
0,2l

6,90€

Lillet Wild Berry
0,2l

6,90€

Hugo
0,2l

6,90€

Campari
4cl

5,80€

Campari Soda
0,2l

6,90€

Campari Orange
0,2l

6,90€

Martini Bianco
4cl

4,80€

Martini Rosso
4cl

4,80€

Pernod
4cl

4,80€

Digestif

Edelbrände aus dem Hause Prinz
Alte Williamschristbirne
Alte Marille
Alte Kirsche
2cl

4,90€

Grappa Cellini Riserva 2cl

4,90€

Williams Picher 2cl

3,60€

Mirabellen Picher 2cl

3,60€

Johnny Walker Red Label 4cl

4,90€

Jack Daniels 4cl

4,90€

Calvados Boulard VSOP 4cl

4,90€

Fernet Branca 2cl

3,50€

Ramazotti 4cl

4,90€

Averna 4cl

4,90€

Baileys 4cl

4,90€

Longdrinks

Whisky Cola 0,2l

6,90€

Wodka Lemon 0,2l

6,90€

Gin Tonic Water 0,2l

6,90€

Rum Cola 0,2l

6,90€

offene Weine

Weiß 0,1l 0,2l

Riesling
halbtrocken, Markus Pfaffmann, Walsheim

3,50€

Riesling
trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim

3,50€

Weissburgunder
trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim

3,50€

Grauburgunder
trocken, Weingut Klein, Hainfeld, Gutsbafüllung

3,80€

Rosé 3,50€ 6,60€

Blauer Portugieser
feinherb, Markus Pfaffmann, Walsheim

3,50€

Cabernet Sauvignon
trocken, Weingut Klein, Hainfeld

3,50€

Rot 3,00€ 6,00€

Simsalabim
trocken, Gutswein Cuveé, Ellermann-Spiegel, Pfalz

3,00€

Dornfelder
trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim

3,50€

Cheval D'Or Merlot
trocken, Pays D'Oc, Frankreich

3,50€

Primitivo Doppio Passo
trocken, Apulien, Italien

3,50€

Schorle 0,2l 0,5l Duppeglas

Rieslingschorle
trocken, die Weinmacher Niderkichen, Pfalz

2,50€

Rosé Schorle
feinherb, Blauer Portugieser, Pfaffmann, Walsheim

2,50€

Flaschenweine Weiß

Riesling Markus Pfaffmann
halbtrocken, Walsheim 0,75 l 22,00€
klar und feinsaftig, animierende frische Birnen mit hellen Blüten und feiner Kräuterigkeit, zarte aber eindringliche Fruchtsüße, dichter Körper mit fester Struktur, erfrischend

Riesling Markus Pfaffmann
trocken, Walsheim 0,75 l 22,00€
fruchtige Aromen von weißem Pfirsich, Grapefruit und Limette mit saftigen Apfel-Noten und einem exotischen Hauch von Litschi, feinfrüchtigen Aromen von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, mit leicht exotischen Noten und einer feinen mineralischen Kräuterigkeit

Weissburgunder Markus Pfaffmann
trocken, Walsheim 0,75 l 22,00€
aus den kalk-haltigen Löß-Lehm-Lagen rund um Walsheim, glänzt durch seine Rebsorten-typischen Aromen wie Birne, Zitrone und sogar frischen Ananas- und Apfelnoten.

Grauburgunder Weingut Klein
trocken, Hainfeld 0,75 l 22,00€
mit viel reifer Birne und zarter Frische in der Nase und am Gaumen, weiß auch dieser Burgunder zu begeistern.

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen
trocken, Österreich, vegan, 0,75 l 24,00€
klares, glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen Duft: markantes Bouquet mit Noten von weißem Pfeffer, feinen Kräutern, leicht exotischen Aromen und Anklängen von gelbem Apfel Geschmack: auch am Gaumen deutlich rebsortengeprägt, saftig, würzig, fruchtig und harmonisch ausgewogen.

Rings Sauvignon Blanc QBA, BIO
trocken, Pfalz, 0,75 l 25,00€
die Reben stehen auf Sand, Kalkmergel, Kies und Löss, was dem Wein eine frische Aromatik verleiht. Die intensiven Note von Salbei, Brennnessel, Melisse mit frisch gemähem Gras mischen sich mit einer anregenden Grapefruitnote.

Riesling Nik Weis
trocken, St. Urbans Hof, Mosel, Schieferlage 0,75 l 29,00€
Ein Eindruck von grünem Apfel, Aprikose und Pfirsich prägt den Nik Weis Schiefer Riesling und spiegelt die charakteristische Aromatik der Mosel wider. Durch den Einsatz bewährter Methoden und das einzigartige Terroir aus blauem und rotem Schiefer entsteht ein Wein, der die Frische und Fruchtigkeit dieser Rebsorte eindrucksvoll zur Geltung bringt.

Riesling Kabinett Van Volxem
feinherb, Mosel, roter Schiefer, 0,75 l 29,00€
Ein Riesling von eisenreichem rotem Schiefer in einem animierenden Spiel aus reifer Frucht, zarter Süße, feiner Säure und Mineralität. Dank der reifen Säure, die eben auch nur diese einzigartige Schieferlandschaft hervorzubringen vermag, sehnt sich der Gaumen immerfort nach mehr - dank dem niedrigen Alkoholgehalt ein herrlicher Genuss ohne Reue.

Terlan Gewürztraminer DOC
trocken, Italien – Südtirol, 0,75 l 40,00€
Mit einem sortentypischen Bouquet und dem Duft nach Rosen präsentiert sich dieser reinsortige Gewürztraminer. Das intensive und würzige Aroma mündet in einen ausgewogenen und kräftigen Geschmack, der sich noch lange am Gaumen hält.

Flaschenweine Rosé

Cabernet Sauvignon
Trocken, Weingut Klein, Hainfeld 0,75 l 24,00€
Hier kommt die Frische persönlich, im knallig roséroten Anzug. Ein extrovertierter Rosé dessen Herkunft man riechen und schmecken kann. Frisch und duftig mit feiner typischer Würze und intensiver Frucht nach Johannis- und Waldbeeren.

Flaschenweine Rot

Dornfelder Markus Pfaffmann
trocken, Pfalz, 0,75 l 23,00€
Kühle Nase mit Würze, dunkler Schokolade, etwas Trockenpflaumen und Kirsche. Klar und saftig, dichter Körper mit Kraft und Rückgrat, rassig und belebend, samtige Tannine mit würzigen Trockenpflaumen und etwas Holzwürze, hat Substanz, gutes Finale mit wieder viel würziger dunkler Beerenfrucht.

Cheval d'Or
trocken, Frankreich, 0,75 l 23,00€
tiefes, leuchtendes Granatrot Duft: aromatisch, intensiv, nach roten und schwarzen Früchten (Waldbeeren, Kirschen), Gewürzen und etwas Lakritz Geschmack: elegant und frisch am Gaumen, vollmundig mit kräftiger Struktur und seidig weichem Tannin.

Doppio Passo Primitivo Puglia IGT
trocken, Italien, 0,75 l 24,00€
Casa Vinicola Botter,Intensive Aromen von Pflaumen und dunklen Kirschen
Reift im Edelstahltank, verleiht eine besondere Geschmacksnote
Vollmundiger, warmer und weicher Geschmack mit ausbalancierten Tanninen

Leo Hillinger Blaufränkisch BIO
trocken, Österreich, 0,75 l 30,00€
Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, das Aroma intensiv nach dunklen Beeren vor würzigem Hintergrund, der Gaumen präsentiert sich sehr filigran und fein nervig. Geschmeidige Tanninstruktur und kräftiges, aber harmonisches Finish.

El Mesón Crianza
trocken, Spanien, 0,75 l 32,00€
Mit viel Frucht, feinem, weichen Tanningerüst und einer guten Länge begeistert dieser 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques und 6 Monate in der Flasche gereifte Crianza. Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, Geschmack: vollmundig, rund und weich.

Terlan Lagrein DOC
trocken, Italien-Südtirol, 0,75 l 42,00€
Eine knapp 6-monatige Holzfassreife verleiht diesem reinsortigen Lagrein seine samtig weiche Struktur und die ausgesprochen zarten Tannine. Im Duft erinnert er an Beeren und Veilchen und mündet in einen sehr nachhaltigen, angenehmen Geschmack.

Cuvée Zephyr Weingut Stern Hochstadt
trocken, Pfalz, 0,75 l 42,00€
Diese mittelschwere Rotweincuvée duftet nach Waldbeeren, Kirschen, Leder, Schokolade und dezenten Röstnoten. Im Geschmack stoffig, saftig &vollmundig.

Sekt Flasche

Riesling Sekt Markus Pfaffmann
Weiß, trocken, Pfalz, 0,75 l, sehr feine Nase nach kühler Mineralität und etwas Apfelfrucht. Sehr elegante Erscheinung, rund und geschmeidig mit voller Lebendigkeit, sehr feine Säure, dezente Frucht: etwas Birne, Apfel, Pfirsich und zarte Spuren von Mineralität, gute Balance und Harmonie, feine Perlage, lang. 29,00€