

RESTOURANT HÖCHERBERG

Essen | Trinken | Feiern

Herzlich willkommen in 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 <p>Blattsalat Wildkräuter Hausdressing</p>	5,50€
Spargelcreme Suppe <p>Bärlauch Handwerksbrot</p>	9,90€
Gratinerter Schafskäse <p>Knoblauch Oliven Handwerksbrot</p>	9,90€
Rinder Carpaccio <p>Schwarzer – Trüffel Kräuter Vinaigrette Eingelegte Spargel</p>	14,90€
Gebratenen Jakobsmuscheln <p>Senf-Schaum Kohlrabi</p>	15,90€

Leichte Gerichte

Höcherturm Salat <p>Wildkräutersalat Rohkostsalate Nüsse Feta Himbeer Vinaigrette</p>	16,90€
Bauernsalat <p>Blattsalat Rohkostsalate Röstkartoffeln Spiegelei Hausdressing</p>	16,90€
Blattsalat <p>Rohkostsalate Hausdressing</p>	14,90€
+ Hausgemachter Grillkäse	+5€
+Hähnchenbrust „Teriaki“ style	+5€
+Gebratenen Roastbeef Streifen	+6€
+Kabeljau vom Zederholz und Garnele	+7€
Hausgemachte Topfen Gnocchi <p>Bärlauch Kohlrabi</p>	17,90€
Veganes Linsen Gemüse Curry <p>Thai Style</p>	21,90€

Fisch

Gegrilltes Wolfsbarsch Filet <p>Zitronenschaum Getrocknete Tomaten Risoni Beilagen Salat</p>	32,90€
Kabeljau vom Zedernholz <p>Bouillabaisse Meeresfrüchte Fregola di Sarda Beilagen Salat</p>	32,90€

Steaks aus dem Holzofen Grill

Hühnerkeulen Steak <p>Paprika Choriza Jus Bohnen Kartoffel Sauté Beilagensalat</p>	24,90€
Zwiebelrostbraten „Schwenker Style“ <p>Iberico Schweinenacken Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Beilagensalat</p>	27,90€
Rumpsteak vom Weiderind <p>Pfeffer-Rahm-Jus Speck Bohnen Kartoffelgratin Beilagen Salat</p>	31,90€

Kotelett vom St. Wendler Sattelschwein <p>Kümmel – Speck – Jus Hollandaise Weißer und grüner Spargel Dibbelappes Beilagen Salat</p>	32,90€
--	--------

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb <p>Preiselbeeren Rösti Beilagensalat</p>	26,90€
Schnitzel vom Schweinerücken <p>Champignon Soße oder Pfeffer Soße Pommes Beilagen Salat</p>	18,90€
Schnitzel Höcherberg <p>Mit Preiselbeeren und Camembert Pommes Beilagensalat</p>	21,90€
Cordon Bleu <p>Metzger Kochschinken Pommes Beilagen Salat</p>	23,90€
Rinderrouladen <p>Rotkohl Kartoffelknödel</p>	25,90€

Alle Schnitzelgerichte (außer Wiener Schnitzel) auch mit Putenfleisch +2€

Zu allen Schnitzelgerichten Servieren wir Ihnen als Beilage : Pommes, Kroketten oder Tagliatelle

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag + Dienstag: Ruhetag

Mittwoch – Samstag: 15.00 – 23.00 Uhr

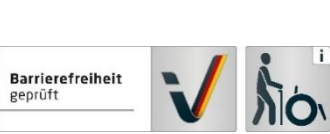
Sonntag - Feiertag: 11.00-23.00 Uhr

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 / Höchen
Telefon: 06826 9658444
www.gasthaus-hoecherberg.de
feinkostjacob@t-online.de



ServiceQualität DEUTSCHLAND

Aperitif

Violet Spritz <p>Sekt, Soda</p>	8,90€
Violet Spritz alkoholfrei <p>Alkoholfreier Sekt, Soda</p>	8,90€
Höcherberg Spritz (alkoholfrei) <p>Sanbitter, Orange 0,2l</p>	7,90€
Höcherberg Spritz <p>Ramazotti Rosato, Tonic Water 0,2l</p>	7,90€
Cremant <p>0,1l</p>	4,90€
Aperol Spritz <p>0,2l</p>	7,90€
Lillet Wild Berry <p>0,2l</p>	7,90€
Hugo <p>0,2l</p>	7,90€
Campari <p>4cl</p>	5,80€

Campari Soda <p>0,2l</p>	7,90€
---------------------------------	-------

Campari Orange <p>0,2l</p>	7,90€
-----------------------------------	-------

Martini Bianco <p>4cl</p>	4,80€
----------------------------------	-------

Martini Rosso <p>4cl</p>	4,80€
---------------------------------	-------

Pernod <p>4cl</p>	4,80€
--------------------------	-------

Digestif

Edelbrände aus dem Hause Prinz <p>Alte Williamschristbirne Alte Marille Alte Kirsche 2cl</p>	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 <p>halbtrocken, Markus Pfaffmann, Walsheim</p>	3,50€	6,60€	
Riesling <p>trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim</p>	3,50€	6,60€	
Weissburgunder <p>trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim</p>	3,50€	6,60€	
Grauburgunder <p>trocken, Weingut Klein, Hainfeld, Gutsbafüllung</p>	3,80€	6,90€	
Rosé	3,50€	6,60€	
Blauer Portugieser <p>feinherb, Markus Pfaffmann, Walsheim</p>	3,50€	6,60€	
Cabernet Sauvignon <p>trocken, Weingut Klein, Hainfeld</p>	3,50€	6,60€	
Rot	3,00€	6,00€	
Simalabim <p>trocken, Gutswein Cuvée, Ellermann-Spiegel, Pfalz</p>	3,00€	6,00€	
Dornfelder <p>trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim</p>	3,50€	6,60€	
Cheval D’Or Merlot <p>trocken, Pays D’Oc, Frankreich</p>	3,50€	6,60€	
Primitivo Doppio Passo <p>trocken, Apulien, Italien</p>	3,50€	6,60€	
	0,2l	0,5l	Duppeglas
Schorle			
Rieslingschorle <p>trocken, die Weinmacher Niderkichren, Pfalz</p>	2,50€	4,90€	
Rosé Schorle <p>feinherb, Blauer Portugieser, Pfaffmann, Walsheim</p>	2,50€	4,90€	