



RESTOURANT 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 <p>Blattsalat Wildkräuter Hausdressing</p>	5,50€	Heiße Liebe <p>Himbeersoße Vanilleeis Sahne</p>	8,90€
Spargelcreme Suppe <p>Bärlauch Handwerksbrot</p>	9,90€	Schokoladenbecher <p>Schokoladeneis Dunkles Schokoladen Eis Vanilleeis Schokoladensoße</p>	8,90€
Gratiniertes Schafskäse <p>Knoblauch Oliven Handwerksbrot</p>	9,90€	Eierlikörbecher <p>Vanilleeis Sahne</p>	8,90€
Rinder Carpaccio <p>Schwarzer – Trüffel Kräuter Vinaigrette Eingelegte Spargel</p>	14,90€	Erdbeerbecher <p>Erdbeer eis Vanilleeis Erdbeeren Sahne</p>	9,90€
Gebratenen Jakobsmuscheln <p>Senf-Schaum Kohlrabi</p>	15,90€	Kuchen	3,50€
		Torte	4,00€

Leichte Gerichte

Höcherturm Salat <p>Wildkräutersalat Rohkostsalate Nüsse Feta Himbeer Vinaigrette</p>	16,90€	Mineralwasser Still oder Classic <p>0,25l 0,75l</p>	2,60€ 6,50€
Bauernsalat <p>Blattsalat Rohkostsalate Röstkartoffeln Spiegelei Hausdressing</p>	16,90€	Apfelsaftschorle <p>0,25l</p>	3,20€
Blattsalat <p>Rohkostsalate Hausdressing</p>	14,90€	Coca-Cola , Coca-Cola Zero, Sprite , Mezzo-Mix <p>0,20l</p>	2,90€
+ Hausgemachter Grillkäse	+5€	Orangen Limonade <p>0,25l</p>	2,90€
+Hähnchenbrust „Teriaki“ style	+5€	Bitter Lemon <p>0,20l</p>	3,30€
+Gebratenen Roastbeef Streifen	+6€	Orangensaft , Apfelsaft <p>0,20l</p>	3,20€
+Kabeljau vom Zederholz und Garnele	+7€	Johannisbeer/Rhabarber Schorle <p>0,25l</p>	3,50€
Geheiratete mit Pfifferlingen <p>Nussbutterschaum Salzkartoffeln Mehlknepp Beilagensalat</p>	22,90€	Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich <p>Fuze Tea Zitrone Zitronengras 0,25 l</p>	3,50€
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€	Höcherberg Bräu vom Fass <p>0,40l</p>	3,70€

Steaks aus dem Holzofen Grill

Hühnerkeulen Steak <p>Paprika Choriza Jus Bohnen Kartoffel Sauté Beilagensalat</p>	24,90€	Radler oder Cola-Bier vom Fass <p>0,25l 0,40l</p>	2,80€ 3,70€
Zwiebelrostbraten „Schwenker Style“ <p>Iberico Schweinenacken Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Beilagensalat</p>	27,90€	Hefeweizen, Hefeweizen Radler <p>0,50l</p>	4,50€
Rumpsteak vom Weiderind <p>Pfeffer-Rahm-Jus Speck Bohnen Kartoffelgratin Beilagen Salat</p>	31,90€	Hefeweizen Alkoholfrei , Hefeweizen Alkoholfrei Radler <p>0,50l</p>	4,50€
Kotelett vom St. Wendler Sattelschwein <p>Kümmel – Speck – Jus Hollandaise Weißer und grüner Spargel Dibbelappes Beilagen Salat</p>	32,90€	Karlsberg Gründels Classic, Fresh, Radler <p>0,33l</p>	3,30€

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80€		
Wiener Schnitzel vom Kalb <p>Preiselbeeren Rösti Beilagensalat</p>	26,90€	Espresso	2,50€
Schnitzel vom Schweinerücken <p>Champignon Soße oder Pfeffer Soße Pommes Beilagen Salat</p>	18,90€	Latte Macchiato	3,30€
Schnitzel Höcherberg <p>Mit Preiselbeeren und Camembert Pommes Beilagensalat</p>	21,90€	Cappuccino	3,20€
Cordon Bleu <p>Metzger Kochschinken Pommes Beilagen Salat</p>	23,90€	Milchkaffee	3,20€
Rinderrouladen <p>Rotkohl Kartoffelknödel</p>	25,90€	Heiße Schokolade	3,20€
		Tee <p>Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Früchtetee</p>	2,50€

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



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 <p>2cl</p>	4,90€		
Williams Picher <p>2cl</p>	3,60€		
Mirabellen Picher <p>2cl</p>	3,60€		
Johnny Walker Red Label <p>4cl</p>	4,90€		
Jack Daniels <p>4cl</p>	4,90€		
Calvados Boulard VSOP <p>4cl</p>	4,90€		
Fernet Branca <p>2cl</p>	3,50€		
Ramazotti <p>4cl</p>	4,90€		
Averna <p>4cl</p>	4,90€		
Baileys <p>4cl</p>	4,90€		

Longdrinks

Whisky Cola <p>0,2l</p>	6,90€		
Wodka Lemon <p>0,2l</p>	6,90€		
Gin Tonic Water <p>0,2l</p>	6,90€		
Rum Cola <p>0,2l</p>	6,90€		

offene Weine

Weiß					
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					
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					
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€			

	0,1l	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					
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					
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			
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€			

Flaschenweine Weiß

Riesling Markus Pfaffmann <p>halbtrocken, Walsheim 0,75 l</p> <p>klar und feinsaftig, animierende frische Birnen mit hellen Blüten und feiner Kräuterigkeit, zarte aber eindringliche Fruchtsüße, dichter Körper mit fester Struktur, erfrischend</p>	22,00€		
Riesling Markus Pfaffmann <p>trocken, Walsheim 0,75 l</p> <p>fruchtige Aromen von weißem Pfirsich, Grapefruit und Limette mit saftigen Apfel-Noten und einem exotischen Hauch von Litschi, feinfriichtigen Aromen von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, mit leicht exotischen Noten und einer feinen mineralischen Kräuterigkeit</p>	22,00€		
Weissburgunder Markus Pfaffmann <p>trocken, Walsheim 0,75 l</p> <p>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.</p>	22,00€		
Grauburgunder Weingut Klein <p>trocken, Hainfeld 0,75 l</p> <p>mit viel reifer Birne und zarter Frische in der Nase und am Gaumen, weiß auch dieser Burgunder zu begeistern.</p>	22,00€		
Grüner Veltliner Federspiel Terrassen <p>trocken, Österreich, vegan, 0,75 l</p> <p>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.</p>	24,00€		
Rings Sauvignon Blanc QBA, BIO <p>trocken, Pfalz, 0,75 l</p> <p>die Reben stehen auf Sand, Kalkmergel, Kies und Löss, was dem Wein eine frische Aromatik verleiht. Die intensive Note von Salbei, Brennnessel, Melisse mit frisch gemähem Gras mischen sich mit einer anregenden Grapefruitnote.</p>	25,00€		
Riesling Nik Weis <p>trocken, St. Urbans Hof, Mosel, Schieferlage 0,75 l</p> <p>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.</p>	29,00€		
Riesling Kabinett Van Volxem <p>feinherb, Mosel, roter Schiefer, 0,75 l</p> <p>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.</p>	29,00€		
Terlan Gewürztraminer DOC <p>trocken, Italien – Südtirol, 0,75 l</p> <p>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.</p>	40,00€		

Flaschenweine Rosé

Cabernet Sauvignon <p>Trocken, Weingut Klein, Hainfeld 0,75 l</p> <p>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.</p>	24,00€		
Flaschenweine Rot			
Dornfelder Markus Pfaffmann <p>trocken, Pfalz, 0,75 l</p> <p>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.</p>	23,00€		
Cheval d’Or <p>trocken, Frankreich, 0,75 l</p> <p>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.</p>	23,00€		
Doppio Passo Primitivo Puglia IGT <p>trocken, Italien, 0,75 l</p> <p>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</p>	24,00€		
Leo Hillinger Blaufränkisch BIO <p>trocken, Österreich, 0,75 l</p> <p>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.</p>	30,00€		
El Mesón Crianza <p>trocken, Spanien, 0,75 l</p> <p>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.</p>	32,00€		
Terlan Lagrein DOC <p>trocken, Italien-Südtirol, 0,75 l</p> <p>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.</p>	42,00€		
Cuvée Zephyr Weingut Stern Hochstadt <p>trocken, Pfalz, 0,75 l</p> <p>Diese mittelschwere Rotweincuvée duftet nach Waldbeeren, Kirschen, Leder, Schokolade und dezenten Röstnoten. Im Geschmack stoffig, saftig &vollmundig.</p>	42,00€		

Sekt Flasche

Riesling Sekt Markus Pfaffmann <p>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.</p>	29,00€		
---	--------	--	--