RESTAURANT HÖCHERBERG

Essen I Trinken I 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

Weiße Tomaten Suppe 8,90€
Frischkäse Ravioli
Handwerksbrot

Gratinierter Schafskäse 9,90€
Knoblauch
Oliven
Handwerksbrot

Rinder Carpaccio 14,90€
Schwarzer – Trüffel
Kräuter Vinaigrette
Eingelegte Zwiebeln

Gebratene Jakobsmuscheln 15,90€
Buttermilchschaum
Kohlrabi
Apfel

Unsere Version vom Krabbencocktail 18,90€
Black Tiger Riesengarnele
Krustentierschaum
Soja Ananas
Salzzitrone

Leichte Gerichte

Höcherturm Salat 16,90€
Wildkräutersalat
Rohkostsalate
Nüsse
Feta
Himbeer Vinaigrette

Bauernsalat 16,90€
Blattsalat
Rohkostsalate
Röstkartoffeln
Spiegelei
Hausdressing

Blattsalat 14,90€
Rohkostsalate
Hausdressing

+ Hausgemachter Grillkäse +5€

+Hähnchenbrust „Teriaki" style +5€

+Gebratenen Roastbeef Streifen +6€

+Kabeljau vom Zedernholz und Garnele +7€

Geheiratete mit Pfifferlinge 22,90€
Nussbutterschaum
Salzkartoffeln
Mehlknepp
Beilagensalat

Veganes Linsen Gemüse Curry 21,90€
Thai Style

Fisch

Gegrilltes Wolfsbarsch Filet 32,90€
Zitronenschaum
Getrocknete Tomaten
Risoni
Beilagensalat

Kabeljau vom Zedernholz 32,90€
Bouillabaisse
Meeresfrüchte
Fregola di Sarda
Beilagensalat

Steaks aus dem Holzofen Grill

Hühnerkeulen Steak 24,90€
Paprika Choriza Jus
Kartoffel Mais Sauté
Beilagensalat

Zwiebelrostbraten „Schwenker Style" 27,90€
Iberico Schweinenacken
Schmorzwiebeln
Kartoffelpüree
Beilagensalat

Rumpsteak vom Weiderind 31,90€
Pfeffer-Rahm-Jus
Speck Bohnen
Kartoffelgratin
Beilagensalat

Kotelett vom St. Wendler Sattelschwein 32,90€
Paprika-Speck-Jus
Blumenkohl Variation
Dibbelappes
Beilagensalat

Grillteller 31,90€
3 Sorten Fleisch
frisch aus unserer eigenen Metzgerei
Ayvar Espuma
Gemüse aus dem Josper
Pommes

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb 26,90€
Preiselbeeren
Rösti
Beilagensalat

Schnitzel vom Schweinerücken 18,90€
Champignon Soße oder Pfeffer Soße
Pommes
Beilagensalat

Schnitzel Höcherberg 21,90€
Mit Preiselbeeren und Camembert
Pommes
Beilagensalat

Cordon Bleu 23,90€
Metzger Kochschinken
Pommes
Beilagensalat

Rinderrouladen 25,90€
Rotkohl
Kartoffelknödel

Alle Schnitzelgerichte (außer Wiener Schnitzel)
auch mit Putenfleisch +2€
Zu allen Schnitzelgerichten Servieren wir Ihnen als Beilage: Pommes, Kroketten oder Tagliatelle

Dessert

Heiße Liebe 8,90€
Himbeersoße
Vanilleeis
Sahne

Schokoladenbecher 8,90€
Schokoladeneis
Dunkles Schokoladen Eis
Vanilleeis
Schokoladensoße

Eierlikörbecher 8,90€
Vanilleeis
Sahne

Baba au Rhum 11,90€
Passionsfrucht
Ananas
Vanilleeis

Kuchen 3,50€

Torte 4,00€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Still oder Classic	
0,25l	2,60€
0,75l	6,50€
Apfelsaftschorle 0,25l	3,20€
Coca-Cola , Coca-Cola Zero, Sprite , Mezzo-Mix 0,20l	2,90€
Orangen Limonade 0,25l	2,90€
Bitter Lemon 0,20l	3,30€
Orangensaft , Apfelsaft 0,20l	3,20€
Johannisbeere/Rhabarber Schorle 0,25l	3,50€
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Fuze Tea Zitrone Zitronengras 0,25 l	3,50€

Biere

Kirner vom Fass	
0,25l	2,80€
0,40l	3,70€
Höcherberg Bräu vom Fass 0,40l	3,70€
Radler oder Cola-Bier vom Fass	
0,25l	2,80€
0,40l	3,70€
Hefeweizen, Hefeweizen Radler 0,50l	4,50€
Hefeweizen Alkoholfrei , Hefeweizen Alkoholfrei Radler 0,50l	4,50€
Karlsberg Gründels Classic, Fresh, Radler 0,33l	3,30€

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80€
Espresso	2,50€
Latte Macchiato	3,30€
Cappuccino	3,20€
Milchkaffee	3,20€
Heiße Schokolade	3,20€
Tee Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Früchtetee	2,50€

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

Barrierefreiheit geprüft

SAARLAND

ServiceQualität DEUTSCHLAND

Aperitif

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

		0,1l	0,2l
Weiß			
	Riesling halbtrocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
	Riesling trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
	Weissburgunder trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
	Grauburgunder trocken, Weingut Klein, Hainfeld, Gutsbafüllung	3,80€	6,90€
Rosé			
	Blauer Portugieser feinherb, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
	Cabernet Sauvignon trocken, Weingut Klein, Hainfeld	3,50€	6,60€
Rot			
	Simsalabim trocken, Gutswein Cuveé, Ellermann-Spiegel, Pfalz	3,00€	6,00€
	Dornfelder trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
	Cheval D'Or Merlot trocken, Pays D'Oc, Frankreich	3,50€	6,60€
	Primitivo Doppio Passo trocken, Apulien, Italien	3,50€	6,60€

		0,25l Duppeglas	0,5l Duppeglas
Schorle			
	Rieslingschorle trocken, die Weinmacher Niderkichren, Pfalz	3,00€	4,90€
	Rosé Schorle feinherb, Blauer Portugieser, Pfaffmann, Walsheim	3,00€	4,90€

Flaschenweine Weiß

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

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

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 24,00€
trocken, Österreich, vegan, 0,75 l
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 25,00€
trocken, Pfalz, 0,75 l
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 gemähtem Gras mischen sich mit einer anregenden Grapefruitnote.

Riesling Nik Weis 29,00€
trocken, St. Urbans Hof, Mosel, Schieferlage 0,75 l
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 29,00€
feinherb, Mosel, roter Schiefer, 0,75 l
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 40,00€
trocken, Italien – Südtirol, 0,75 l
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 24,00€
Trocken, Weingut Klein, Hainfeld 0,75 l
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 23,00€
trocken, Pfalz, 0,75 l
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 23,00€
trocken, Frankreich, 0,75 l
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 24,00€
trocken, Italien, 0,75 l
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 30,00€
trocken, Österreich, 0,75 l
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 32,00€
trocken, Spanien, 0,75 l
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 42,00€
trocken, Italien-Südtirol, 0,75 l
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 42,00€
trocken, Pfalz, 0,75 l
Diese mittelschwere Rotweincuvée duftet nach Waldbeeren, Kirschen, Leder, Schokolade und dezenten Röstnoten. Im Geschmack stoffig, saftig &vollmundig.

Sekt Flasche

Riesling Sekt Markus Pfaffmann 29,00€
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.