

**Zur schönen  
Aussicht**

RESTAURANT

*Herzlich  
Willkommen*

Das Restaurant gibt es schon Jahrzehnte in Fröndenberg auf der Heide,  
wie das kleine Örtchen Hohenheide liebevoll genannt wird.  
Erleben Sie Berghüttenromantik direkt vor der Haustür und genießen  
Sie in unserer urigen Atmosphäre Spezialitäten aus Österreich,  
Deutschland, Italien, vom Balkan und der Schweiz.

Ihre Familie Nadarevic  
und das Team vom Restaurant

Öffnungszeiten:  
Dienstags bis Sonntags  
Jeweils ab 17:00 Uhr  
Sonn- und Feiertags ab 11:30 Uhr

Auf dem Krittenschlag 28  
58730 Fröndenberg/Ruhr  
0 23 73 763 45  
[www.hohenheide.de](http://www.hohenheide.de)

# Vorspeisen

## **01. Hochzeitssuppe**

*frische Suppe mit leckeren Einlagen*

**6,50€**

## **02. Tomatencremesuppe**

**5**

**6,00€**

## **03. Französische Zwiebelsuppe**

**6,50€**

## **04. Gebackene Champignons**

*mit Remouladensauce*

**8,50€**

## **05. Weinbergschnecken**

*in Kräuter-Knoblauch-Sahnesauce*

**9,50€**

## **06. Carpaccio Classico**

*feines Beef raffiniert gewürzt mit Parmesan,  
Hausbrot und Balsamico-Creme*

**13,50€**

## **07. Riesengarnelen auf Gemüse Julienne**

*in Kräuterbutter gebraten, dazu Hausbrot*

**14,50€**

# Salate

## **10. Frischer bunter Salat der Saison**

*mit Riesengarnelen*

**18,50€**

## **11. Rucola Salat**

*mit geschmolzenen Kirschtomaten, getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Scheiben vom Roastbeef*

**21,00€**

## **12. Salat „Neele“**

*frischer Salat vom Markt, mit gegrillter Hähnchenbrust*

**16,50€**

## **13. Kleiner Salat vom Buffet**

**5,50€**

## **14. Hausgemachte Rösti „Hollandaise“**

*mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Käse überbacken*

**15,50€**

## **15 .Hausgemachte Rösti „Mozzarella“**

*mit Tomaten und Mozzarella überbacken*

**15,50€**

# Fisch

## **20. Gebeizter Lachs**

*mit Backkartoffel und Sauerrahm, dazu Sauerrahm,  
dazu servieren eine Senf-Dill-Sauce*

**16,50€**

## **21. Lachsfilet von „Baumüllers Fischhof“**

*mit Rahmspinat und Reis*

**26,50€**

## **22. Zanderfilet**

*knusprig gebraten, mit Rahmspinat und Salzkartoffeln*

**23,50€**

**Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen**

# Toastgerichte

## **23. Ladytoast**

*Schweinelendchen mit Pfirsich und Sauce Hollandaise*

**18,00€**

## **24. Herren Toast**

*Rumpsteak ca. 150g mit gerösteten Champignons, Speck und Zwiebeln*

**19,50€**

# Hähnchengerichte

## **26. Gegrillte Hähnchenbrust**

*auf mediterranem Gemüse, mit Süßkartoffel-Pommes*

**19,00€**

## **27. Hähnchenbrust „Vitaminchen“**

*mit frischem Gemüse und hausgemachten Kroketten*

**18,00€**

## **28. Hähnchenbrust**

*mit Sauce Béarnaise auf einem hausgemachten Rösti mit frischem Gemüse*

**19,00€**

## **29. Hähnchen Cordon bleu**

*mit frischem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes*

**21,00€**

**Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen**

# Schnitzel

## **30. Schnitzel „Wiener Art“**

*Schweineschnitzel mit Pommes Frites*

**15,50€**

## **31. Pfefferrahmschnitzel**

*Schweineschnitzel mit rotem und grünem Pfeffer in Sahnesauce,  
dazu hausgemachte Kroketten*

**18,00€**

## **32. Schnitzel „Amsterdam“**

*Schweineschnitzel mit Birnen, Preiselbeeren und Camembert überbacken,  
dazu hausgemachte Kroketten*

**21,00€**

## **33. Zigeunerschnitzel „Oma Lieschen“**

*Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, dazu Pommes Frites*

**18,00€**

## **34. Tiroler Schnitzel**

*Schweineschnitzel mit Champignons, Zwiebeln und Speckwürfel werden mit Bergkäse  
überbacken, dazu Bratkartoffeln*

**21,00€**

## **35. Schnitzelparade**

*Schweineschnitzel „Wiener Art“, Hähnchenschnitzel und  
Cordon bleu (vom Schwein) dazu Champignon-Rahmsauce  
und Pommes Frites*

**23,00€**

**Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen**

# Fleischspezialitäten

## **40. Pfefferspieß**

*Rinderfilet, Schweinefilet, Rumpsteak am Spieß gegrillt,  
mit Pfeffer-Sahnesauce, dazu hausgemachte Kroketten*

**27,00€**

## **41. Butterzarte Ochsenbäckchen**

*mit leckerer Sauce, dazu frisches Gemüse  
und hausgemachte Kroketten*

**25,00€**

## **42. Schweinemedallions überbacken**

*mit Preiselbeeren und Käse überbacken,  
auf einem hausgemachten Rösti angerichtet*

**23,00€**

## **43. Schweinemedallions**

*in Waldpilzrahmsauce auf einem hausgemachten Rösti*

**23,00€**

## **44. Schweinemedallions „Black and White“**

*mit zwei verschiedenen Saucen: Cassis-Schalottensauce und Sauce Béarnaise,  
dazu hausgemachte Kroketten*

**23,00€**

## **45. Grillteller**

*2 Cevapcici, Kotelett, Fleischspieß, kleines Hacksteak,  
dazu Pommes Frites und Djuwetschreis*

**20,00€**

## **46. Hacksteak „Spezial“**

*gefüllt mit Feta Käse dazu Pommes Frites und Djuwetschreis*

**18,50€**

## **47. Balkanteller**

*Hacksteak, Rumpsteak, Schweinefilet, Schnitzel, dazu Pommes Frites  
und Djuwetschreis*

**22,50€**

## **48. Halb und Halb**

*1 Fleischspieß (Schweinenacken), 4 Cevapcici, dazu Pommes Frites Djuwetschreis*

**16,50€**

**Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen**

# Steakspezialitäten

## **50. Rumpsteak „Spezial“**

*gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Gemüse und Pommes Frites*

**27,50€**

## **51. Knoblauchsteak**

*Rumpsteak ca. 220g mit einer Sauce aus frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch, dazu Bratkartoffeln*

**29,00€**

## **52. Zwiebelsteak**

*Rumpsteak ca. 220g mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln*

**29,00€**

## **53. Rinderfilet „Madagaskar“**

*Mit buntem Pfeffer in Sahnesauce, dazu hausgemachte Kroketten*

**36,50€**

## **54. Surf and Turf**

*Rumpsteak ca. 220g mit Garnelen und Backkartoffel*

**32,50€**

## **55. Champignon Rumpsteak**

*ca. 220g mit frischen Champignons und Pommes Frites*

**29,00€**

## **56. Steak Teller**

*Rumpsteak, Rinderfilet, Schweinefilet, Hacksteak, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites*

**26,50€**

## **57. Hüftsteak USA**

*mit Rucola, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Balsamico-Creme und frisch gehobelter Parmesan verfeinern dieses Gericht, dazu Backkartoffel mit Sauerrahm*

**31,50€**

## **58. Gaucho-Teller (Angus Steaks der Extraklasse)**

*ca. 350g Filetsteak, Rumpsteak, Hüftsteak, dazu gegrillter Maiskolben, grünen Bohnen mit Speck und Zwiebeln*

**38,50€**

## **59. Steakplatte für 2 Personen**

*Schweinefilet, Rinderfilet, Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites, Djuwetschreis, Bratkartoffeln, frisches Gemüse und Champignons*

**64,00€**

**Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen**

# Zarte saftige Steaks

## aus Argentinien und der USA

### Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

**Englisch:** blutig

**Medium:** rosa

**Well done:** durchgegrillt

*Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,  
wird Ihr Steak Medium - rosa serviert*

### **64. Rinderfilet 200g**

*Argentinisches Filetsteak, ein zartes Stück vom Rind*

**29,00€**

### **65. Rinderfilet 300g**

*Argentinisches Filetsteak, ein zartes Stück vom Rind*

**37,50€**

### **66. Hüftsteak 200g**

*Hüftsteak USA, fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten*

**25,00€**

### **67. Hüftsteak 300g**

*Hüftsteak USA, fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten*

**30,50€**

### **68. Rumpsteak 200g**

*Argentinisches Rumpsteak, ein herzhaftes Stück aus dem Rinderrücken, mit schmalem Fettrand*

**24,50€**

### **69. Rumpsteak 300g**

*Argentinisches Rumpsteak, ein herzhaftes Stück aus dem Rinderrücken, mit schmalem Fettrand*

**30,50€**

### **70. Entrecôte 250g - Rib-Eye Steak**

*Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmacksvoll*

**26,00€**

**Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen**

# Zu unseren Steaks

empfehlen wir:

**80. Gebackene Kartoffel**

*mit Kräuterbutter oder Kräuterquark*

**5,50€**

**81. Pommes Frites**

**4,00€**

**82. Hausgemachte Krokette**

**5,50€**

**83. Bratkartoffeln**

*mit Speck und Zwiebeln*

**5,00€**

**84. Hausgemachter Rösti**

**5,50€**

**85. Djuwetschreis**

**4,00€**

**86. Frische geröstete Champignons**

*mit Speck und Zwiebeln*

**5,50€**

**87. Prinzessbohnen**

*mit Speck und Zwiebeln*

**6,00€**

**88. Gemüse mediterran**

**5,50€**

**90. Sauce Hollandaise**

**4,00€**

**91. Sauce Bénaise**

**4,00€**

**92. Pfeffersauce**

**4,00€**

**93. Knoblauchsauce**

**4,00€**

**94. Zigeunersauce**

**4,00€**

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen

# Heiße Getränke

Kaffee Cream	3,00€	Cappuccino	3,90€
Kaffeepott	4,50€	Latte Macchaito	3,90€
Espresso	3,00€	doppelter Espresso	5,00€
Milchkaffee	3,90€	diverse Teesorten	3,00€

# Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	0,3l	3,20€	0,5l	4,60€
Afri Cola zero	0,3l	3,20€	0,5l	4,60€
Bluna Zitrone	0,3l	3,20€	0,5l	4,60€
Bluna Orange	0,3l	3,20€	0,5l	4,60€
Apfelschorle naturtrüb	0,3l	3,50€	0,5l	4,80€
Rhodium Quelle classic	0,3l	3,20€	0,7l	6,20€
Rhodium Quelle naturell	0,2l	3,00€	0,7l	6,20€
Apfelsaft	0,2l	3,50€		
Orangensaft	0,2l	3,50€		
Bitter Lemon	0,2l	3,50€		
Ginger Ale	0,2l	3,50€		

# Getränke vom Fass

Grevensteiner Landbier	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Veltins Pilsener	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Potts Weizen alkoholfrei	0,3l	3,50€	0,5l	5,00€
Bayreuther Bier	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Radler	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Krefelder	0,3l	3,50€	0,4l	4,50€
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,33l	3,40€		
Malzbier (Flasche)	0,33l	3,40€		
Meisels Weizen (Flasche)	0,5l	5,00€		

# Spirituosen

<b>Bayleys</b>	<b>3,50€</b>	<b>Sliwowitz</b>	<b>3,00€</b>
<b>Fürst Bismarck</b>	<b>3,00€</b>	<b>Underberg</b>	<b>3,00€</b>
<b>Campari</b>	<b>4,00€</b>	<b>diverse Whiskys</b>	<b>6,00€</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>6,50€</b>	<b>Fernet Branca</b>	<b>3,50€</b>
<b>Grappa</b>	<b>3,50€</b>	<b>Jägermeister</b>	<b>3,00€</b>
<b>Jubiläums Akvavit</b>	<b>4,00€</b>	<b>Linie</b>	<b>4,00€</b>
<b>Kruskovac</b>	<b>3,00€</b>	<b>Mariacron</b>	<b>2,50€</b>
<b>Malteser</b>	<b>4,00€</b>	<b>Ramazotti</b>	<b>3,50€</b>
<b>Ouzo</b>	<b>3,00€</b>	<b>Cherry</b>	<b>3,50€</b>
<b>Remy Martin</b>	<b>6,00€</b>	<b>Sambuca</b>	<b>3,00€</b>

<b>Grappa edel</b>		<b>5,50€</b>
<b>Alte Marille</b>	Fein-Brennerei Prinz	<b>5,50€</b>
<b>Himbeere</b>	Fein-Brennerei Prinz	<b>5,50€</b>
<b>Haselnuss</b>	Fein-Brennerei Prinz	<b>5,50€</b>
<b>Mirabelle</b>	Fein-Brennerei Prinz	<b>5,50€</b>
<b>Williams</b>	Fein-Brennerei Prinz	<b>5,50€</b>

# Sekt

<b>Hugo</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Prosecco Scavy &amp; Ray</b>	<b>0,7l</b>	<b>23,50€</b>
<b>Sekt SUPERB extra trocken</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,50</b>
<b>Sekt SUPERB extra trocken</b>	<b>0,7l</b>	<b>22,00€</b>

*Spritziger Sektgenuss aus der  
Schlossburg Kellerei in Breisbach am Rhein*

# Offene Weißweine

## **Grauburgunder – Qualitätswein trocken**

**Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz – 12% vol**

*Am Gaumen ist der Ellermann-Spiegel Grauburgunder herrlich saftig und fruchtig. Allen voran zeigen sich Birnen, zarte Apfelnoten und Anklänge an Orange- und Zitrone. Dieser Wein sorgt für Trinkfreude und richtig gute Laune.*

**0,2l 6,50€**

## **Riesling – Qualitätswein feinherb**

**Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel – 11% vol**

*Ein weicher, runder Riesling mit feiner eleganter Struktur. Spritzig, mineralisch fruchtig mit zart angedeuteter Fruchtsüße.*

**0,2l 6,50€**

## **Silvaner – Qualitätswein lieblich**

**Weingut Jean Buscher, Rheinhessen – 10,5% vol**

*Ein Wein mit dezenter, feiner und klarer Frucht mit nussigen Aromen, pikant und konzentriert.*

**0,2l 6,50€**

## **Spätburgunder Weißherbst – Kabinett feinherb**

**Winzerhof Ebringen, Baden – 11% vol**

*Reife, beerige Fruchtaromen sowie eine feine Restsüße zeichnen diesen Wein aus. Gut gekühlt ist er der ideale Begleiter für Gäste des feinherben Geschmacks.*

**0,2l 6,50€**

# Offene Rotweine

## **Simsalabim – Qualitätswein trocken**

**Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz – 12,5% vol**

*Charmantes Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot u. Dornfelder, sehr ausgewogen, zarte Aromen von roten Früchten gepaart mit feinen Tanningehalt*

**0,2l 6,50€**

## **Merlot IGT**

**Porta Leoni, Venetien, Italien – 12% vol**

*Der Merlot hat ein kräftiges Rubinrot. In der Nase hat er intensive Noten roter Früchte. Am Gaumen ist er harmonisch, weich und mit einem vollen Körper.*

**0,2l 6,50€**

## **Dornfelder – Qualitätswein halbtrocken**

**Forster Winzerverein e.V., Pfalz – 13% vol**

*Tiefdunkel in der Farbe und stark aromatisch in der Nase. Reife Kirschen und eine Spur Brombeere bestimmen das Geschmacksbild*

**0,2l 6,50€**

**Alle Weine enthalten Sulfide.**

# Flaschen - Weißweine

## **Grauburgunder - Qualitätswein trocken**

**Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz - 12,5% vol**

*Im Glas liegt er mit zartem Strohgelb und erfreut mit einer frisch-fruchtigen Nase voller klassischer Burgunderaromen. Allen voran zeigen sich Birnen, zarte Apfelnoten und Anklänge an Orange- und Zitrone. Am Gaumen ist der Ellermann-Spiegel Grauburgunder herrlich saftig und fruchtig. Dieser Wein sorgt für Trinkfreude macht richtig gute Laune.*

**0,75l 24,50€**

## **Riesling - Spätlese halbtrocken**

**Weingut Raabe, Pfalz - 10,5% vol**

*Raabe Riesling - fruchtig und lebendig. Ein anregender Riesling mit Rasse und Frische, die gelungene Komposition von Säure und Süßspiel, mit dem Duft von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Im Gaumen weich und ausgewogen mit viel Schmelz. Passend zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch und kräftigen Käsegerichten ein Deutschklassiker.*

**0,75l 24,50€**

# Flaschen - Rotweine

## **Cabernet Sauvignon - trocken**

**Domäne d'Astruc, Langedac, Frankreich - 13,5%**

*Im Bukett Aromen von Himbeere und Heidelbeere aber auch würzige Noten von rotem Pfeffer, sowie dezente Holz- und Tabaknoten. Im Geschmack zeigt er sich harmonisch ausgewogen zwischen Frucht und weichen Tanninen. Dadurch hat der Wein eine gute Struktur und einen langen Nachhall.*

**0,75l 24,50€**

## **Dornfelder - Qualitätswein halbtrocken**

**Weingut Raabe, Pfalz - 11,5% vol**

*Ein samtig weicher Dornfelder, tiefdunkel gehaltvoll mit kräftiger Farbe, feiner Note von Sauerkirschen und roten Beerenfrüchten. Ein Rotwein zu Hartkäse, Schimmelkäse, sowie Kaninchen und vor allem zu Wildgeflügel und dunklem Fleisch. Teilweise im Holzfass gereift.*

**0,75l 24,50€**

**Alle Weine enthalten Sulfide.**

# Dienstag

# Schnitzeltag

**Nicht an Feiertagen**  
**13,50€**

**Pfefferschnitzel**

*Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites*

**Zigeunerschnitzel**

*Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Pommes Frites*

**Champignonschnitzel**

*Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Pommes Frites*

**Paprikaschnitzelschnitzel**

*Schweineschnitzel mit Paprika-Rahmsauce und Pommes Frites*

**Zwiebelschnitzel**

*Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites*

**Jägerschnitzel**

*Schweineschnitzel mit Jägersauce und Pommes Frites*

**Bèrnaise - Schnitzel**

*Schweineschnitzel mit Sauce Bèrnaise und Pommes Frites*

**Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen**