

**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

Vorspeisen

01. Hochzeitssuppe

frische Suppe mit leckeren Einlagen

6,50

02. Tomatencremesuppe

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

16,50

15 .Hausgemachte Rösti „Mozzarella“

mit Tomaten und Mozzarella überbacken

16,50

Fisch

20. Gebeizter Lachs

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

18,00

21. Lachsfilet von „Baumüllers Fischhof“

mit Rahmspinat und Reis

27,00

22. Zanderfilet

knusprig gebraten, mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

24,00

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen

Toastgerichte

23. Ladytoast

Schweinelendchen mit Pfirsich und Sauce Hollandaise

18,50

24. Herren Toast

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

20,50

Hähnchengerichte

26. Gegrillte Hähnchenbrust

auf mediterranem Gemüse, mit Süßkartoffel-Pommes

20,00

27. Hähnchenbrust „Vitaminchen“

mit frischem Gemüse und hausgemachten Kroketten

19,00

28. Hähnchenbrust

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

20,00

29. Hähnchen Cordon bleu

mit frischem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes

22,50

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen

Schnitzel

30. Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites

16,00

31. Pfefferrahmschnitzel

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

19,00

32. Schnitzel „Amsterdam“

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

21,50

33. Zigeunerschnitzel „Oma Lieschen“

Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, dazu Pommes Frites

19,00

34. Tiroler Schnitzel

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

21,50

35. Schnitzelparade

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

23,50

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*

27,50

41. Butterzarte Ochsenbäckchen

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

25,50

42. Schweinemedallions überbacken

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

23,50

43. Schweinemedallions

in Waldpilzrahmsauce auf einem hausgemachten Rösti

23,50

44. Schweinemedallions „Black and White“

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

21,50

45. Grillteller

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

21,50

46. Hacksteak „Spezial“

gefüllt mit Feta Käse dazu Pommes Frites und Djuwetschreis

19,50

47. Balkanteller

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

24,00

48. Halb und Halb

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

17,50

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

28,50

51. Knoblauchsteak

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

30,50

52. Zwiebelsteak

Rumpsteak ca. 220g mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

30,50

53. Rinderfilet „Madagaskar“

Mit buntem Pfeffer in Sahnesauce, dazu hausgemachte Kroketten

37,50

54. Surf and Turf

Rumpsteak ca. 220g mit Garnelen und Backkartoffel

34,50

55. Champignon Rumpsteak

ca. 220g mit frischen Champignons und Pommes Frites

30,50

56. Steak Teller

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

27,50

57. Hüftsteak USA

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

33,00

58. Gaucho-Teller (Angus Steaks der Extraklasse)

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

40,50

59. Steakplatte für 2 Personen

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

66,00

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

29,50

65. Rinderfilet 300g

Argentinisches Filetsteak, ein zartes Stück vom Rind

38,50

66. Hüftsteak 200g

Hüftsteak USA, fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

25,50

67. Hüftsteak 300g

Hüftsteak USA, fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

31,50

68. Rumpsteak 200g

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

25,00

69. Rumpsteak 300g

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

31,00

70. Entrecôte 250g - Rib-Eye Steak

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

27,00

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	3,30	Cappuccino	4,00
Kaffeepott	4,50	Latte Macchaito	4,00
Espresso	3,30	doppelter Espresso	6,00
Milchkaffee	4,00	diverse Teesorten	3,30

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	0,3l	3,50	0,5l	4,90
Afri Cola zero	0,3l	3,50	0,5l	4,90
Bluna Zitrone	0,3l	3,50	0,5l	4,90
Bluna Orange	0,3l	3,50	0,5l	4,90
Apfelschorle naturtrüb	0,3l	4,00	0,5l	5,20
Rhodium Quelle classic	0,3l	3,50	0,7l	6,20
Rhodium Quelle naturell	0,2l	3,50	0,7l	6,20
Apfelsaft	0,2l	4,00		
Orangensaft	0,2l	4,00		
Bitter Lemon	0,2l	4,00		
Ginger Ale	0,2l	4,00		

Getränke vom Fass

Grevensteiner Landbier	0,3l	3,70	0,4l	4,70
Veltins Pilsener	0,3l	3,70	0,4l	4,70
Potts Weizen alkoholfrei	0,3l	3,70	0,5l	5,00
Bayreuther Bier (dunkel)	0,3l	3,70	0,4l	4,70
Radler	0,3l	3,70	0,4l	4,70
Krefelder	0,3l	3,70	0,4l	4,70
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,33l	3,60		
Malzbier (Flasche)	0,33l	3,60		
Meisels Weizen (Flasche)	0,5l	5,00		

Spirituosen

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

Edelspirituosen

Grappa edel	5,50
Alte Marille	5,50
Himbeere	5,50
Haselnuss	5,50
Williams	5,50

Sekt

Hugo	0,2l	6,50
Prosecco	0,7l	23,50
Sekt trocken	0,2l	4,50
Sekt trocken	0,7l	22,00
Aperol Spritz	0,2l	6,50
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50

*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 6,70

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 6,70

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 6,70

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 6,70

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 6,70

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 6,70

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 6,70

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 Süßespiel, 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

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

Merlot IGT

Porta Leoni, Venetien, Italien - 12,5%

Satte rubinrote Farbe, dezenter Duft von roten Beeren, im Hintergrund fein cremige Noten, ausgewogen schönes Finale.

0,75l 24,50

Alle Weine enthalten Sulfide.

Dienstag

Schnitzeltag

Nicht an Feiertagen
14,50

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites

Zigeunerschnitzel

Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Pommes Frites

Champignonschnitzel

Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Pommes Frites

Zwiebelschnitzel

Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites

Bèrnaise - Schnitzel

Schweineschnitzel mit Sauce Bèrnaise und Pommes Frites

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen