

Herzlich Willkommen!



RESTAURANT HÖXTER

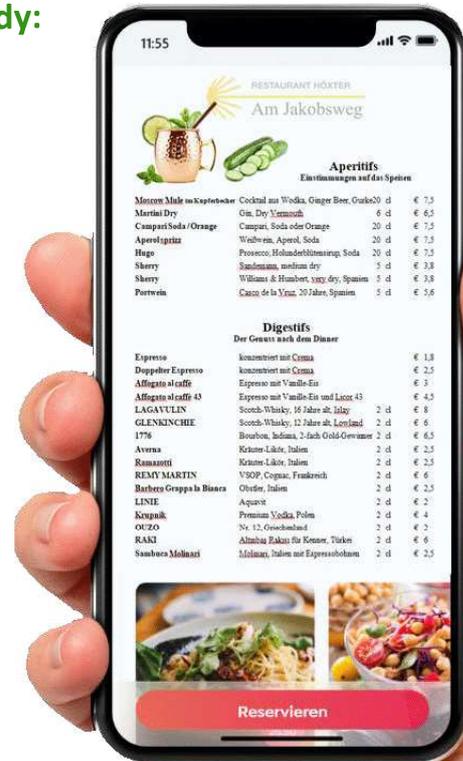
Am Jakobsweg

Hauptstraße 24
37671 Höxter

0 52 78 – 9 525 989
0172 – 818 99 79

Info@HotelAmJakobsweg.de
<http://www.HotelAmJakobsweg.de>

Diese Speisekarte digital auf Ihrem Handy:



schützt vor Viren, da kontaktlos
umweltschonend, da keine Desinfektion nötig
aktuell und immer zur Hand



Willkommen im
Restaurant Höxter
Am Jakobsweg

Frühstück

täglich großes Buffet

montags bis samstags

großes Frühstücksbuffet
mit Kaffee- und Teespezialitäten,
mehreren Direktsäften,
Wurst- und Käseplatten,
Brötchen und hausgebackenem Landbrot,
Cerealien, Müsli, Joghurt,
verschiedene teils hausgemachte Marmeladen
sowie mehrere Honigsorten vom lokalen Imker,
Obst,
Grillstation mit Eiern, Zwiebeln, Gemüse, Bacon
u.v.m.

8,50

jeden Sonn- und Feiertag nach Vorreservierung

erweitertes großes Sonntags-Frühstücks-Buffet
zusätzlich mit üppiger Fischplatte,
italienischen Vorspeisen,
Salaten
und Desserts
ab 8 Uhr bis 12 Uhr

12,95



Tages-Menues

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tages-Menues

2-Gang-Menue

wählen Sie aus 3 Hauptgängen
von der täglich wechselnden Tages-Menue-Karte
und dazu entweder eine Suppe oder Vorspeise
oder ein Dessert

12,90

3-Gang-Menue

wählen Sie aus 3 Hauptgängen
von der täglich wechselnden Tages-Menue-Karte
und dazu entweder eine Suppe oder Vorspeise
und ein Dessert

14,90



Suppen

cremig, gesund und heiß!

Karotten-Ingwer-Süppchen

aus jungen Karotten und naturreinen Knollen
der aromatischen Ingwerwurzel

4,90

mediterrane Tomaten-Suppe

aus knackigen Strauchtomaten mit grünem Basilikum und
erlesener Balsamico-Creme, fein gewürzt und abgestimmt

4,90

Zwischendurch

für den kleinen Hunger

Riesen-Currywurst

mit selbst zubereiteter Curry-Soße und
goldgelb frittierten Pommes Frites

8,90

Spanische Nudeln

Nudelpfanne aus angebratenen Spiralnudeln mit
knackigem Gemüse und pikanter Räucher-Knacker

8,90



Salate

frisch und knackig

Wildkräuter-Salat

mit sonnengereiften Cherry-Tomaten, knackiger Paprika, frischen Beeren der Saison aus dem eigenen Garten, garniert mit geschälten Mandelkernen, nativem Olivenöl und erlesener Balsamico-Creme

8,90

Thunfisch-Salat

Mix-Salat mit reifen Cherry-Tomaten, knackiger Paprika, gelbem Mais und zarten Lauchzwiebeln, garniert mit nativem Olivenöl und fruchtig-frischem Himbeer-Dressing

12,90

Chef-Salat

farbenfrohe Blatt-Salate der Saison mit reifen Cherry-Tomaten, knackiger Paprika, Streifen von festem Kochschinken und delikatem Käse, gekochtem Weserbergland-Ei, garniert mit dem Dressing Ihrer Wahl

10,90

fleischige Hauptgänge

vom Schwein und Huhn

Der Klassiker:

Schnitzel „Wiener Art“

frisch zubereitet und geklopft
mit gerösteten Champignons und feinen Frühlingszwiebeln,
dazu knusprige Kroketten oder
goldgelb frittierte Pommes Frites

13,90

Honey-Chicken:

in Honig mariniert und gebratenes Hähnchenbrust-Filet
mit buntem Pfannengemüse,
dazu ausgebackene Kartoffelspalten

12,90

Das Feinste vom Schwein:

gegrillte Medaillons vom Schweine-Filet

im knusprigen Bacon-Mantel auf vorzüglicher Gorgonzola-Soße
mit herzhaftem Gemüse und goldbraunen Kartoffel-Kroketten

15,90



saftige Steaks
aus Argentinien

Feines vom Argentinischen Rind:

Jedes Steak servieren wir Ihnen
mit einem **bunten Salat der Saison & Kartoffelgericht** Ihrer Wahl:

Pommes Frites, Rosmarin-Kartoffeln, Kroketten,
Kartoffel-Spalten oder Bratkartoffeln.

Wählen Sie auch Ihre Wunsch-Garstufe:
blutig (rare), rosa (medium), durch gebraten (well done)

gegrilltes Huftsteak

mit selbstgemachter Kräuterbutter
und frittierten Karotten-Hobel

18,90

Rumpsteak aus herzhaftem Rinderrücken

mit in nativem Olivenöl gegarten Tomaten
und milden Chili-Schoten

19,90

flambiertes Steak im Whiskey-Taste

am Tisch entzündet,
mit karamellisierten Zwiebeln

22,90

gebratenes Pfeffersteak

mit brauner Pfeffer-Soße
aus selbst hergestellter Jus

21,90

fischige Hauptgänge

aus Norwegen oder lokal und direkt aus Ovenhausen

Etwas Norwegen:

auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit einem farbenprächtigen Rote-Bete-Risotto,
dazu marinierte Tomatenwürfel

16,90

Fangfrisch aus Ovenhausen:

mehlierte Forelle Ovenhäuser Art

mit einem leckeren Wildkräuter-Salat
und schmackhaften Butterkartoffeln

15,90

Forelle Ardenner Art

mit einem himmlischen Confit
aus Zwiebeln, Speck und Birnen,
dazu kleine gebratene Kartoffeln

17,90

Forellen-Filets

mit in zerlassener Butter geschwenktem Gemüse
und geschmolzenen Kartoffeln

16,90



vegetarische Hauptgänge

fleischlos

Linguine mediterran

eine spaghetti-ähnliche, flache Pasta
mit mediterran gebratenem Gemüse

8,90

Penne Rigate

geriffelte, schräg geschnittene Röhrennudeln
mit knackiger Tomate, gereiftem Mozzarella
und frittiertem Ruccola

9,90

Spinat-Risotto

lombardischer Reis
mit würzigem Spinat und zerlaufenem Schafskäse,
dazu ein knackiges Salatbouquet

9,90

kalte Speisen

mit hausgemachtem Brot

deftige Brotzeit

mit selbst gebackenem Bauernbrot,
dazu eine große Auswahl an
rustikalen Wurst- und köstlichen Käse-Spezialitäten

9,50

Dessert

Ihre Nachspeise zum Abschluss

Schoko-Küchlein

mit italienischem Vanille-Eis
und eingelegten Beeren

5,90

Erdbeer-Mascarpone-Creme

mit beschwipsten Beeren
und feiner Schoko-Soße

4,90

Affogato al caffè 43

Italienischer Espresso
mit einer Kugel Vanille-Eis
und einem Schuß Licor 43

4,90

Lindenberg Coupe

Eisbecher mit
Vanille-Eis & Schokoladen-Eis,
mit cremigem Eierlikör und einem Häubchen Sahne

5,90





Aperitifs

Einstimmungen auf das Speisen

Moscow Mule im Kupferbecher	Cocktail aus Wodka, Ginger Beer, Gurke	20 cl	€ 7,5
Martini Dry	Gin, Dry Vermouth	6 cl	€ 6,5
Campari Soda / Orange	Campari, Soda oder Orange	20 cl	€ 7,5
Aperol sprizz	Weißwein, Aperol, Soda	20 cl	€ 7,5
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	20 cl	€ 7,5
Sherry	Sandemann, medium dry	5 cl	€ 3,8
Sherry	Williams & Humbert, very dry, Spanien	5 cl	€ 3,8
Portwein	Casco de la Vruz, 20 Jahre, Spanien	5 cl	€ 5,6

Digestifs

Der Genuss nach dem Dinner

Espresso	konzentriert mit Crema		€ 1,8
Doppelter Espresso	konzentriert mit Crema		€ 2,5
Affogato al caffè 43	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43		€ 4,9
LAGAVULIN	Scotch-Whisky, 16 Jahre alt, Islay	2 cl	€ 8
GLENKINCHIE	Scotch-Whisky, 12 Jahre alt, Lowland	2 cl	€ 6
1776	Bourbon, Indiana, 2-fach Gold-Gewinner	2 cl	€ 6,5
Huxori Tropfen	Kräuter-Likör, Höxter (Huxori)	2 cl	€ 2,5
Averna	Kräuter-Likör, Italien	2 cl	€ 2,5
Ramazotti	Kräuter-Likör, Italien	2 cl	€ 2,5
REMY MARTIN	VSOP, Cognac, Frankreich	2 cl	€ 6
Barbero Grappa la Bianca	Obstler, Italien	2 cl	€ 2,5
LINIE	Aquavit	2 cl	€ 2
Krupnik	Premium Vodka, Polen	2 cl	€ 4
OUZO	Nr. 12, Griechenland	2 cl	€ 2
RAKI	Altınbaş Rakısı für Kenner, Türkei	2 cl	€ 6
Sambuca Molinari	Molinari, Italien mit Espressobohnen	2 cl	€ 2,5

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Säfte, Limonaden, Biere

Mineralwasser	mit / ohne Kohlensäure	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
	Flasche, mit / ohne Kohlensäure	0,7 l	€ 6
Apfelsaft / Traubensaft	Direktsaft, naturtrüb	0,2 l	€ 2,5
Traubensaft / -Schorle	Direktsaft, naturtrüb mit Mineralwasser	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
Orangensaft	Direktsaft, wie frisch gepresst	0,2 l	€ 2,5
Coca Cola	classic, light, zero	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
Fanta / Sprite	Spezi	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
Schweppes	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	€ 2,5
Red Bull	Energy Drink	0,2 l	€ 3
Allersheimer Pils	Flaschenbier, alkoholfrei	0,3 l	€ 3,2
Erdinger Weizenbier	Flaschenbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,2



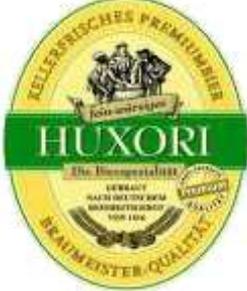
Raucherbedarf

Zigaretten, Zigarrillos, Zigarren

Zigaretten	Marlboro rot, PallMall blau	Preise /
Packungsgrößen		variabel.
Zigarrillos	Moods, Moods Filter	Preise /
Packungsgrößen		variabel.
Zigarren	verschiedene Sorten	Preise pro Stück

Biere

Fassbier, Flaschenbier, Weizen, Schwarzbier

Huxori Pils		vom Fass / Alsterwasser, Diesel	0,3 l	€ 3,2	
			0,5 l	€ 4,5	
Allersheimer Pils		Flaschenbier	0,3 l	€ 3,2	
			0,5 l	€ 4,2	
Corveyer Pils hell		Flaschenbier, hell / naturtrüb	0,3 l	€ 3,2	
Corveyer Pils dunkel		Flaschenbier, dunkel	0,3 l	€ 3,2	
Erdinger Weizenbier		Flaschenbier, naturtrüb	0,5 l	€ 4,2	
		Flaschenbier, dunkel	0,5 l	€ 4,2	
Köstrizer		Flaschenbier, Schwarzbier	0,5 l	€ 4,2	
Porter		Flaschenbier, Schwarzbier / Starkbier	0,5 l	€ 4,2	
Porter Kirsch		Flaschenbier, Schwarzbier / Starkbier	0,5 l	€ 4,2	

offene Weine, Sekt, Champagner

Rot- und Weißwein, Schaumweine, Prosecco

Rotwein	Merlot: Italien, trocken, DOC	0,2 l	1	€ 4,5
	Dornfelder: Deutschl., lieblich			
	Spätburgunder Regent: Deutschl., halbtrocken			
	Tempranillo: Spanien, trocken, DOP			
Roséwein	Syrah: Frankreich, trocken, IGP	0,2 l	1	€ 4,5
	Portugieser Weißherbst: Deutschl., lieblich			
Weißwein	Riesling: Deutschl., feinherb	0,2 l	1	€ 4,5
	Spätlese: Deutschl., lieblich, Prädikatswein			
	Müller Thurgau: Deutschl., halbtrocken, Qualitätswein			
	Chardonnay: Frankreich, trocken, Vin de France			
Sekt	Mumm: halbtrocken, extra trocken	0,1 l	1	€ 3
Prosecco	Italien, D.O.C.	0,1 l	1	€ 3,2
Champagner	Veuve Durand Réserve Brut, trocken	0,1 l	1	€ 10
	Flasche Moët & Chandon Impérial	0,75 l	1	€ 99

Kaffee

Filterkaffee & Kaffee-Spezialitäten

Kaffee	gefiltert, Tasse	€ 1,8
	gefiltert, Kännchen	€ 3,4
Kaffee Hag	coffeinfrei, Tasse	€ 1,8
Espresso	konzentriert mit Crema	€ 1,8
Doppelter Espresso		€ 2,5
Cappuccino	Espresso mit Milch	€ 2,5
Café au lait	Milchkaffee	€ 3
Latte Macchiato	Espresso mit Milch und Milchschaum	€ 2,8
	mit Zimt-, Haselnuss-, Amaretto-Aroma	€ 3,1
Eiskaffee	kalter Kaffee mit Vanille-Eis und Sahne	€ 3,5
Affogato al caffè 43	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43	€ 4,9

Milchgetränke

heiß und kalt

Heiße Schokolade	Kakao	€ 2,2
	mit Sahne	€ 2,5
Eis-Schokolade	kalter Kakao mit Vanille-Eis, Sahne	€ 3,5
Milch	Glas, heiß oder kalt	€ 1,6
	mit Honig	€ 1,9
Baby-Cappuccino	Milchschaum im Glas	€ 1,2

Heißgetränke

auch alkoholfrei

Glühwein	im Becher	€ 2,5
	mit Schuss	€ 3,5
Rum-Grog	heißes Wasser, Rum	€ 2,8
Pharisäer	heißer Kaffee mit Rum und Sahnehaube	€ 3,4
Lumumba	heiße Schokolade mit Rum	€ 3,6
Schneewittchen	heißer Eierlikör mit Milch und Schaum	€ 3,5
Heißer Apfelsaft	auf Wunsch mit Zimt	€ 2,8
heißer Met	lieblicher Honigwein, Ovenhausen	€ 3,8
Affogato al caffè	Espresso mit Vanille-Eis	€ 3
Affogato al caffè 43	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43	€ 4,9

Tee-Spezialitäten

aus der Kippkanne (ca. 4 Tassen) am Tisch zubereitet

Schwarzer Tee	Assam Special	€ 3,5
	kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen mit besonders malzigem Aroma	
	Darjeeling Royal First Flush Blatt	€ 4,2
	mit vielen weißen Blattspitzen; süßlich-blumig mit spritzig-frischem Aroma – ein Spitzenflugtee für höchste Ansprüche	
	Ceylon Orange Pekoe	€ 3,5
	Spitzen-Blatt-Tee mit frischem, feinherbem Aroma und typisch goldbrauner Tassenfarbe	
Aromatisierter Schwarztee	Earl Grey	€ 3,5
	eine edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung mit dem Aroma der Bergamotte - ein Klassiker	
	Wintertraum	€ 3,5
	mit Mandel-, Nelken-, Vanille- und Apfelstücken und dem Duft weihnachtlicher Gewürze - märchenhaft!	
Grüner Tee	Wula Cha Yantou biologischer Anbau	€ 4
	Spitzentee aus China, mit duftig-blumiger Note - ein milder Gaumenschmeichler ohne Bitterstoffe	
Aromatisierter Grüntee	Sonne Asiens Sencha-Grünteei	€ 3,5
	angenehm zart-herb mit Lemongras Saflorblüten und fruchtigem Maracuja-Aroma	
	China Jasmin Souchong	€ 3,5
	Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten der orange-gelbe Aufguss ist zart und bekömmlich	
Früchtetee	Sommerbeeren	€ 3,5
	Eine Früchtekomposition mit Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma	
Kräutertee	Pfefferminz-Tee	€ 3,5
	frisch und minzig - aus heilsamen, geschnittenen frischen Blättern	
	Kamillen-Tee	€ 3,5
	wohlschmeckender Teegegenuss milder Kamillenblüten zur Entspannung oder Heilung	
	Rotbusch Ingwer Lemmongras Rooibos	€ 4
	Afrikanischer Kräutertee ohne Coffein, mit echtem Lemongras und geschnittenem Ingwer	
	Rotbusch pur Rooibos	€ 3,5
reich an Mineralien, coffeinfrei und aus kontrolliert biologischem Anbau		
Zimt-Engel	€ 3,5	
heiße Wintergrüße! Rotbuschtee mit Zimt, Limonen, Ingwer, Orange, Kardamom, Pfeffer und Kakaostücken		
Rotbusch Vanilla Rooibos	€ 3,5	
Rotbuschtee mit Vanillestückchen Natürliches Aroma		