

Herzlich Willkommen!



RESTAURANT HÖXTER

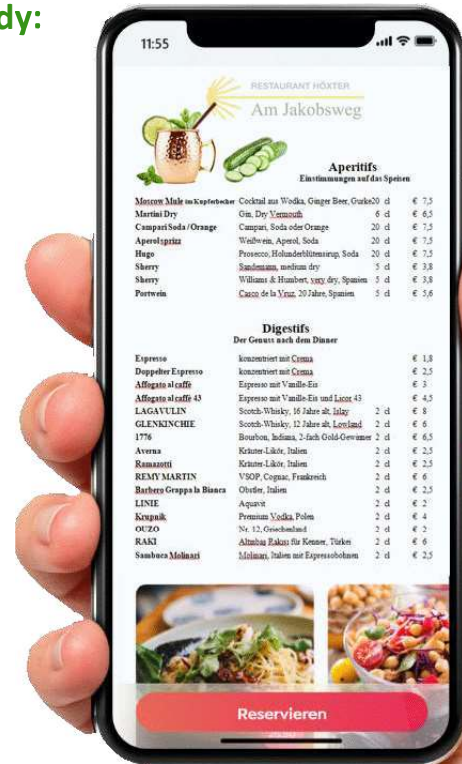
Am Jakobsweg

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 Tee genuss 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 | | |