

# Herzliches Willkommen!



## RESTAURANT HÖXTER

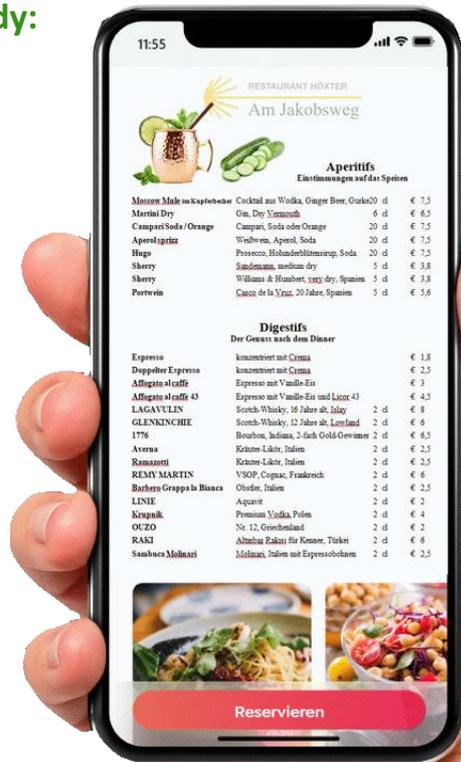
# Am Jakobsweg

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



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg





## **Willkommen im Restaurant Höxter Am Jakobsweg**

**Herzlich willkommen bei uns! Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen für Ihren Besuch. Ihr Wohl liegt uns am Herzen, und wir hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.**

**In einer Zeit, in der es für Gastronomen immer schwieriger wird, bestehen zu bleiben, sind wir umso dankbarer für Ihre Unterstützung. Leider belastet uns die derzeitige Ungerechtigkeit mit der Mehrwertsteuer erheblich: Während wir auf Lebensmittel im Einkauf nur 7% Mehrwertsteuer erstattet bekommen, müssen wir beim Verkauf an Sie ganze 19% ans Finanzamt abführen. Neben vielen weiteren Restriktionen macht diese Schieflage es für viele Restaurants zunehmend schwerer, zu überleben. Wir hoffen, dass diese Problematik bald die notwendige Aufmerksamkeit bekommt und sich etwas ändert – damit die Vielfalt der Gastronomie erhalten bleibt. Ihre Unterstützung durch einen Besuch oder eine positive Bewertung bedeutet uns daher sehr viel. Auch für jedes Trinkgeld, das Sie unseren Mitarbeitern – sei es im Service, in der Küche oder im Hintergrund – zukommen lassen, sind wir unendlich dankbar.**

**Besonders freuen wir uns, Ihnen unsere neuen Küchenchefs vorstellen zu dürfen: Anika und Ronny, ein leidenschaftliches Kochehepaar, das frischen Wind und kreative Einflüsse aus der gehobenen Berliner Gastronomie mitbringt. Ronny, ein waschechter Berliner, hat seine gesamte kulinarische Laufbahn in der pulsierenden Hauptstadt bestritten. Mit seiner Erfahrung und seinem Gespür für moderne Aromen bringt er eine besondere Note in unsere Küche.**

**Anika, die ihre Wurzeln hier im Kreis Höxter hat, begann ihre Ausbildung in ihrer Heimat, bevor sie sich aufmachte, in Berlin ihre Fähigkeiten weiter zu verfeinern. Nach acht Jahren in der Großstadt kehrt sie nun gemeinsam mit Ronny zurück in ihre Heimat, um hier ihre Leidenschaft für die gehobene Küche mit regionalen Einflüssen zu verbinden. Gemeinsam zaubern sie für Sie köstliche Gerichte und kulinarische Erlebnisse, die Tradition und Moderne auf einzigartige Weise miteinander vereinen.**

**Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns, und lassen Sie es sich schmecken. Übrigens: Sämtliche Speisen können Sie auch zur Abholung für zu Hause bestellen – umweltfreundlich verpackt in Porzellanschalen oder Tellern, die Sie uns später einfach zurückbringen können. So können wir Ihnen die Gerichte schön angerichtet servieren und Sie können sie in Ruhe daheim genießen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!**

**Ihr Team vom Restaurant Höxter Am Jakobsweg**



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

## Suppen

Wärmende Köstlichkeiten, cremig oder klar  
– ein Genuss für jede Gelegenheit.

### feines Brokkoli-Creme-Süppchen

Zart und geschmeidig, ein Hauch von Frische, veredelt mit knusprigen Mandelsplittern, die diesem Genuss eine besondere Note verleihen. 6,90

### klare Lauchzwiebel-Suppe

Eine klare, geschmackvolle Kreation, verfeinert mit aromatischem Majoran und serviert mit einer Scheibe mildem Käse überbackenen Brotes – eine leichte und dennoch kräftige Suppe, die jeden Bissen zu einem Genuss macht. 7,90

## Zwischendurch

Für die kleinen Momente des Genusses,  
die großen Geschmack hinterlassen.

### Riesen-Currywurst

Ein wahrer Klassiker: Saftige Currywurst, in mundgerechte Stücke geschnitten, begleitet von unserer hausgemachten Curry-Soße und knusprig goldgelb frittierten Pommes Frites – ein echter Genuss für Zwischendurch. 11,90

### Spanische Nudeln

Eine temperamentvolle Pfanne mit knackigem Gemüse und würziger Räucher-Knacker, deren Aromen sich in den angebratenen Spiralnudeln vereinen – ein Geschmackserlebnis, das an sonnige Tage in Spanien erinnert. 14,90

### **Vorspeisen**

**Verführerische Kreationen, die den Gaumen kitzeln  
und auf das Hauptmahl einstimmen.**

#### **Zucchini-Carpaccio**

Ein zarter Genuss aus hauchdünnen Zucchinischeiben, harmonisch begleitet von sonnengetrockneten Tomaten und delikatem Mozzarella. Geröstete Sonnenblumenkerne und fein-herber Rucola runden das Geschmackserlebnis ab, veredelt durch unsere hausgemachte Kräuter-Vinaigrette. 9,90

#### **Ovenhäuser Rauchforellen-Tatar**

Ein Gedicht aus zartem Rauchforellen-Tatar, verfeinert mit unserer würzigen Pfeffer-Mayonnaise und saftigen Kirschtomaten, serviert auf knusprig getoastetem Brot – ein Genuss, der auf der Zunge zergeht. 14,90

#### **Spanische Nudeln**

Eine kleine, aber feine Variation unserer temperamentvollen Nudelpfanne, in der sich knackiges Gemüse und würziger Räucher-Knacker in angebratenen Spiralnudeln vereinen – ideal als Auftakt für ein köstliches Hauptgericht. 11,90





RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **Salate als Hauptgänge**

Frisch, knackig und voller Aromen  
– Salate, die als Hauptgericht überzeugen.

#### **Wildkräuter-Salat**

Erlesene Wildkräuter, sonnengereifte Cherry-Tomaten, knackiger Paprika, frische Beeren der Saison, abgerundet durch eine hausgemachte Kräuter-Vinaigrette, geröstete Sonnenblumenkerne und knusprige Chips vom selbstgebackenen Brot – ein Genuss, der Frische und Knusprigkeit vereint. 14,90

#### **Salat mit geräucherten Ovenhäuser Forellen-Filets**

Zarte, geräucherte Forellenfilets aus der Region, serviert auf einem bunten Salatbett. Ein warmes Topping aus feinem See-Spargel, dazu reife Cherry-Tomaten, knackige Paprika, fruchtige Birne, abgerundet mit frischem Himbeer-Dressing – eine köstliche Kombination, die das Beste aus See und Land vereint. 18,90

#### **Hähnchenbrust-Salat**

Farbenfrohe Blattsalate der Saison treffen auf saftige Cherry-Tomaten und knackige Paprika. Veredelt mit pikanten Hähnchenbrust-Streifen und abgerundet mit unserer hausgemachten Kräuter-Vinaigrette – ein salziger Genuss, der satt und zufrieden macht. 16,90

#### **Ziegenkäse-Walnuss-Salat**

Aromatischer Ziegenkäse, veredelt mit lokalem Honig und eigenen Walnüssen, thront auf einem Bett aus knackigem Wildkräutersalat und saftigen Kirschtomaten. Ein fruchtiges Himbeer-Dressing vollendet dieses gesunde und geschmackvolle Gericht – ein Genuss für Liebhaber der herzhaften und süßen Aromen. 15,90



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **fleischige Hauptgänge**

Ein Fest für Fleischliebhaber, sorgfältig zubereitet  
und mit erlesenen Zutaten verfeinert.

#### **Der Klassiker: Schnitzel „Huxori“**

Ein wahres Meisterwerk: Frisch geklopftes Schnitzel in pikant-knuspriger Panade, liebevoll serviert mit gerösteten Champignons, feinen Frühlingszwiebeln und frittiertem Rucola. Dazu wählen Sie zwischen krossen Bratkartoffeln oder goldgelb frittierten Pommes Frites – ein Genuss, der Tradition und Geschmack vereint. 21,90

#### **Honey-Chicken: Hähnchenbrust-Filet**

Zartes Hähnchenbrustfilet, verführerisch in Honig mariniert und perfekt gebraten. Dazu servieren wir buntes Pfannengemüse, das in seiner Frische strahlt, und ausgebackene Kartoffelspalten, die jedem Bissen ein knuspriges Vergnügen bereiten. 19,90

#### **Das Feinste vom Schwein: rosa gebratenes Schweine-Filet**

Ein Genuss für Gourmets: Zart rosa gebratenes Schweinefilet, begleitet von einer vorzüglichen Gorgonzola-Soße, herzhaftem Gemüse und hausgemachten Kartoffel-Kroketten – eine Kreation, die das Beste vom Schwein in Szene setzt. 23,90

#### **Die lokale Spezialität: Weserbraten**

Ein Gaumenschmaus aus der Region: Zart gegarter Schweinenacken in einer kräftigen Burgunder-Jus, begleitet von in Nussbutter geschwenktem Trauben-Lauch-Gemüse und hausgestampftem Kartoffel-Püree. Ein Gericht, das die Aromen der Weserregion in vollen Zügen einfängt. 22,90



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **saftige Steaks**

**Erleben Sie den puren Genuss hochwertiger Steaks,  
perfekt zubereitet nach Ihrem Wunsch.**

#### **Feine Hüfte vom Argentinischen Rind**

Dieses Steak verkörpert das Beste aus den Weiten der argentinischen Pampa: Saftig, zart und von fester Konsistenz. Die artgerechte Haltung und natürliche Fütterung machen dieses Fleisch zu einem wahren Genussmoment.

oder

#### **Rumpsteak von der heimischen Färse**

Feinfaserig und aromatisch dank einer natürlichen Marmorierung, ist das Fleisch der heimischen Färse, der Kuh, die noch nicht gekalbt hat. Es ist besonders zart und saftig. Jeder Bissen ist ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.

Alles Steaks servieren wir Ihnen

mit einem **bunten Salat der Saison & Kartoffelgericht** Ihrer Wahl:

Pommes Frites    Rosmarin-Kartoffeln    Kroketten    Kartoffel-Spalten    Bratkartoffeln

Wählen Sie Ihre Wunsch-Garstufe:    blutig (rare)    rosa (medium)    durchgebraten (well done)

#### **Kräuterbutter-Steak**

Ohne Schnickschnack, aber mit umso mehr Geschmack: Ein saftiges Steak, gekrönt von unserer selbstgemachten, warmen Kräuterbutter-Soße – einfach unwiderstehlich. 31,90

#### **Whiskey-Steak**

Ein wahres Highlight: In Scheiben serviert und im Rauch präsentiert, begleitet von gerösteten Zwiebeln und einer leicht rauchigen Whiskey-Soße. Ein Steak, das mit seinen Aromen spielt und Sie verzaubert. 36,90

#### **Pfeffer-Steak**

Ein Klassiker, neu interpretiert: Zartes Steak in hausgemachter brauner Sauce, verfeinert mit grünem Pfeffer – eine harmonische Kombination, die die Sinne weckt. 32,90

### **fischige Hauptgänge**

**Frischer Fisch, meisterhaft zubereitet  
– ein Genuss, der das Meer und den Bach auf den Teller bringt.**

Etwas Norwegen:

#### **auf der Haut gebratenes Lachsfilet**

Ein Stück Norwegen auf Ihrem Teller: Zartes Lachsfilet, auf der Haut knusprig gebraten, serviert mit einem farbenprächtigen Pfannengemüse und würzigem Bärlauch-Kartoffelpüree – ein kulinarisches Erlebnis. 25,90

Fangfrisch aus Ovenhausen:

#### **knusprig gebratene Forelle**

Eine Ode an die Frische: Knusprig gebratene Forelle, begleitet von etwas See-Spargel, einem leckeren Wildkräuter-Salat und schmackhaften Butterkartoffeln – ein Gericht, das Natur und Genuss vereint. 30,90

#### **Forelle Ovenhäuser Art**

Ein Gedicht aus der Region: Forelle mit einem himmlischen Confit aus Zwiebeln, Speck und Birnen, dazu kleine gebratene Kartoffeln – ein Gericht, das die Herzen von Fischliebhabern höherschlagen lässt. 31,90

#### **Forellen-Filets**

beide vorgenannten Gerichte bieten wir Ihnen  
auch filetiert an zu einem Aufpreis von je Euro 3,90





RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **vegetarische Hauptgänge**

**Fleischlos, aber voller Geschmack**

– kreative Gerichte, die begeistern und überzeugen.

#### **Linguine mediterran**

Bio-Pasta, die den Geschmack des Südens auf Ihren Teller bringt: Mediterran gebratenes Gemüse und saftige Kirschtomaten in einer aromatischen Bärlauch-Sahne-Sauce, verfeinert mit gehobeltem Parmesan – ein Gericht, das die Sonne Italiens in jedem Bissen einfängt. 14,90

#### **Pasta mit Spinat**

Harmonische Verbindung von cremiger Gorgonzola-Sauce, frischem Blattspinat, fruchtiger Birne und knackigen Walnusskernen – ein Genuss, der auf der Zunge zergeht. 16,90

#### **Tomaten-Risotto**

Lombardischer Reis, durchzogen von der fruchtigen Süße frischer und getrockneter Tomaten, verfeinert mit schwarzen Oliven und zarten Lauchzwiebeln. Gekrönt mit gehobeltem Parmesankäse, bietet dieses Risotto eine mediterrane Geschmacksexplosion, die alle Sinne anspricht. 15,90

### **kalte Speisen**

**Ein rustikaler Genuss, der die Herzen  
der Wanderer höher schlagen lässt.**

#### **deftige Brotzeit a la Camino de Santiago (Jakobsweg)**

Selbst gebackenes Bauernbrot, serviert mit landestypischen Wurst- und Käse-Spezialitäten – eine kulinarische Reise von Corvey bis Santiago de Compostela. 14,90

## Dessert

Ein süßer Abschluss,  
der Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt abrundet.

### Schokoladen-Malheur

Ein sündhaft köstlicher Schokoladenkuchen mit verführerisch flüssigem Kern, begleitet von hausgemachtem Vanille-Eis und frischen Früchten – ein Dessert, das die Seele streichelt. 8,90

### Crema Catalana – neu interpretiert

Eine luftig leichte spanische Kreation, in der sich Orangen- und Zitronennoten mit einem Hauch von Zimt zu einem erfrischenden Genuss verbinden – eine moderne Interpretation des Klassikers. 7,90

### Hommage an Udo Lindenberg

Ein köstlicher Eisbecher mit hausgemachtem Vanille- und Schokoladen-Eis, gekrönt mit cremigem Eierlikör und einem Sahnehäubchen – eine Hommage an einen großen Künstler.  
8,90

### Käse-Spezialitäten

Eine herzhafte Käseauswahl, die internationale Delikatessen und regionale Köstlichkeiten vereint  
– ein Genuss für alle Käseliebhaber. 9,90

### Kaffee-Spezialität: Affogato al caffè 43

Ein Stück Italien in einer Tasse: Kräftiger Espresso trifft auf eine Kugel selbstgemachtes Vanille-Eis und wird mit einem Schuss Licor 43 veredelt  
– ein himmlischer Abschluss für jeden Abend. 7,90





RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **Pizzas**

... auch zum Mitnehmen  
– frisch aus dem Ofen, perfekt belegt.

#### **Pizza Salame**

Ein Klassiker, ausgewogen belegt mit würziger Tomatensoße, herzhafter Salami und feinem Mozzarella-Käse – für Liebhaber der herzhaften Küche. 13,90

#### **Pizza Prosciutto**

Saftiger Hinterkochschinken, würzige Tomatensoße und feiner Mozzarella-Käse, gekrönt mit frittiertem Rucola – ein Genuss, der Italien auf den Teller bringt. 13,90

#### **Pizza BBQ Pollo**

Marinierte Hähnchenbrust, pikante BBQ-Soße, rote Zwiebeln und würzige Tomatensoße, perfekt ergänzt durch feinen Mozzarella-Käse – für alle, die es herzhaft mögen. 14,90

#### **Pizza Calabrese Piccante**

Scharfe Calabrese-Salami, auf würziger Tomatensoße, ergänzt durch feinen Mozzarella sowie rote und grüne Peperoni – ein Genuss für Liebhaber des feurigen Geschmacks. 14,90

#### **Pizza Tonno**

Ein klassischer Thunfisch-Zwiebel-Belag auf würziger Tomatensoße, verfeinert mit feinem Mozzarella-Käse – ein Geschmack, der das Meer auf den Teller holt. 15,90



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### vegetarische Pizzas

... auch zum Mitnehmen  
– frisch und knackig.

#### **Pizza Margherita**

Der italienische Klassiker: Würzige Tomatensoße, feiner Mozzarella-Käse und frisches Basilikum – einfach und köstlich. 12,90

#### **Pizza Quattro Formaggi**

Ein Traum für Käseliebhaber: Würziger Emmentaler, Provolone, Blauschimmelkäse und feiner Mozzarella vereinen sich zu einer cremigen und aromatischen Köstlichkeit. 14,90

#### **Pizza Verdure Grigliate**

Gegrilltes Gemüse, ausgewogen belegt mit Paprika, Zucchini und Aubergine – ein vegetarisches Highlight, das voller Geschmack steckt. 13,90





## Aperitifs

### Einstimmungen auf das Speisen

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

## Digestifs

### Der Genuss nach dem Dinner

<b>Espresso</b>	konzentriert mit Crema		€ 2,5
<b>Doppelter Espresso</b>	konzentriert mit Crema		€ 3
<b>Affogato al caffè 43</b>	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43		€ 7,9
<b>LAGAVULIN</b>	Scotch-Whisky, 16 Jahre alt, Islay	2 cl	€ 8
<b>GLENKINCHIE</b>	Scotch-Whisky, 12 Jahre alt, Lowland	2 cl	€ 6
<b>1776</b>	Bourbon, Indiana, 2-fach Gold-Gewinner	2 cl	€ 6,5
<b>Huxori Tropfen</b>	Kräuter-Likör, Höxter (Huxori)	2 cl	€ 2,5
<b>Averna</b>	Kräuter-Likör, Italien	2 cl	€ 2,5
<b>Ramazotti</b>	Kräuter-Likör, Italien	2 cl	€ 2,5
<b>REMY MARTIN</b>	VSOP, Cognac, Frankreich	2 cl	€ 6
<b>Walcher Grappa d'oro</b>	Obstler, Italien	2 cl	€ 3
<b>LINIE</b>	Aquavit	2 cl	€ 3
<b>Echter Nordhäuser</b>	Obstler aus Williams-Birnen	2 cl	€ 3
<b>Bokma Jonge Graanjenever</b>	Jenever, Niederlande	2 cl	€ 2,5
<b>OUZO</b>	Nr. 12 Gold, Griechenland	2 cl	€ 2,5
<b>Sambuca Molinari</b>	Molinari, Italien mit Espressobohnen	2 cl	€ 2,5



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Säfte, Limonaden, Biere

<b>Mineralwasser</b>	mit / ohne Kohlensäure	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
	Flasche, mit / ohne Kohlensäure	0,7 l	€ 6
<b>Apfelsaft / Traubensaft</b>	Direktsaft, naturtrüb	0,2 l	€ 2,5
<b>Traubensaft / -Schorle</b>	Direktsaft, naturtrüb mit Mineralwasser	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
<b>Orangensaft</b>	Direktsaft, wie frisch gepresst	0,2 l	€ 2,5
	... und tatsächlich frisch gepresst		€ 3,4
<b>Rhabarber-Schorle</b>	Direktsaft	0,3 l	€ 2,5
<b>Coca Cola</b>	classic, light, zero	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
<b>Fanta / Sprite</b>	Spezi	0,2 l	€ 2,2
		0,4 l	€ 3,8
<b>Schweppes</b>	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	€ 2,5
<b>Red Bull</b>	Energy Drink	0,2 l	€ 3
<b>Allersheimer Pils</b>	Flaschenbier, alkoholfrei	0,3 l	€ 3,2
<b>Erdinger Weizenbier</b>	Flaschenbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,2
<b>Maisel's Weisse</b>	Flaschenbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,2
<b>M. Schneider Chardonnay</b>	Weißwein, fruchtig, alkoholfrei	0,2 l	€ 5,9
<b>Tanqueray 0,0 %</b>	alkoholfreier Gin	2 cl	€ 3



## Raucherbedarf

Zigaretten, Zigarillos, Zigarren



**Zigaretten**

Marlboro rot, Marlboro gold

**Zigarillos**

Moods, Moods Filter

**Zigarren**

verschiedene Sorten

Preise pro Stück



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

## Biere

Fassbier, Flaschenbier, Weizen, Schwarzbier

**Huxori Pils**



vom Fass / Alsterwasser, Diesel

0,3 l € 3,9

0,5 l € 4,9



**Allersheimer Pils**

Flaschenbier

0,3 l € 3,2

**Bayreuther HELL**

Flaschenbier

0,3 l € 3,9

**Corveyer Pils hell**

Flaschenbier, hell / naturtrüb

0,3 l € 3,2

**Corveyer Pils dunkel**

Flaschenbier, dunkel

0,3 l € 3,2

**Maisel's Weisse**

Flaschenbier, Hefe-Weissbier

0,5 l € 4,2

**Erdinger Weizenbier**

Flaschenbier, naturtrüb

0,5 l € 4,2

Flaschenbier, dunkel

0,5 l € 4,2

**Zwick'1**



Flaschenbier, Kellerbier im Tonkrug

0,5 l € 4,9

**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 € 5,9

Dornfelder: Deutschl., lieblich

Spätburgunder Regent: Deutschl., halbtrocken

Tempranillo: Spanien, trocken, DOP

**Roséwein**

Merlot: Frankreich, trocken, IGP

0,2 l € 5,9

Portugieser Weißherbst: Deutschl., lieblich

**Weißwein**

Riesling: Deutschland, feinherb

0,2 l € 5,9

Spätlese: Deutschland, lieblich, Prädikatswein

Müller Thurgau: Deutschland, halbtrocken, Qualitätswein

Pinot Grigio: Italien, trocken, DOC

Chardonnay: Frankreich, trocken, Vin de France

**Sekt**

Mumm: halbtrocken, extra trocken

0,1 l € 3,5

**Prosecco**

Italien, D.O.C.

0,1 l € 3,9

**Champagner**

Veuve Durand Réserve Brut, trocken

0,1 l € 12

Flasche Moët & Chandon Impérial

0,75 l € 99



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

## Kaffee

### Filterkaffee & Kaffee-Spezialitäten

<b>Kaffee</b>	gefiltert, Tasse	€ 2,2
	gefiltert, Kännchen	€ 3,9
<b>Kaffee Hag</b>	coffeinfrei, Tasse	€ 2,2
<b>Espresso</b>	konzentriert mit Crema	€ 2,5
<b>Doppelter Espresso</b>		€ 3
<b>Cappuccino</b>	Espresso mit Milch	€ 3
<b>Café au lait</b>	Milchkaffee	€ 3,5
<b>Latte Macchiato</b>	Espresso mit Milch und Milchschaum	€ 3,5
	mit Zimt-, Haselnuss-, Amaretto-Aroma	€ 4
<b>Eiskaffee</b>	kalter Kaffee mit Vanille-Eis und Sahne	€ 4
<b>Affogato al caffè 43</b>	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43	€ 7,9

## Milchgetränke

### heiß und kalt

<b>Heiße Schokolade</b>	Kakao	€ 2,5
	mit Sahne	€ 3
<b>Eis-Schokolade</b>	kalter Kakao mit Vanille-Eis, Sahne	€ 4,5
<b>Milch</b>	Glas, heiß oder kalt	€ 2,5
	mit Honig	€ 3
<b>Baby-Cappuccino</b>	Milchschaum im Glas	€ 2

## Heißgetränke

### auch alkoholfrei

<b>Glühwein</b>	im Becher	€ 3,5
	mit Schuss	€ 4,5
<b>Rum-Grog</b>	heißes Wasser, Rum	€ 3,5
<b>Pharisäer</b>	heißer Kaffee mit Rum und Sahnehaube	€ 4
<b>Lumumba</b>	heiße Schokolade mit Rum	€ 4,5
<b>Schneewittchen</b>	heißer Eierlikör mit Milch und Schaum	€ 4
<b>Heißer Apfelsaft</b>	auf Wunsch mit Zimt	€ 3
<b>heißer Met</b>	lieblicher Honigwein, Ovenhausen	€ 4
<b>Affogato al caffè</b>	Espresso mit Vanille-Eis	€ 4,9
<b>Affogato al caffè 43</b>	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43	€ 7,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

## Tee-Spezialitäten

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

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