RESTAURANT HÖXTER
Am Jakobsweg

Saisonale Zusatz-Speisekarte

Aktuell haben wir keine saisonale Zusatz-Speisekarte.

Es gelten die reguläre Speisekarte und die Getränkekarte des Restaurants Höxter Am Jakobsweg. Diese Information betrifft ausschließlich saisonale Zusatzangebote. Sie bedeutet nicht, dass das Restaurant geschlossen ist.

Im Laufe des Jahres bieten wir in der Regel folgende saisonal wechselnde Zusatz-Speisekarten an:

1. Das Frühjahr: Aufbruch & Frische

- **März bis April: Bärlauch-Karte**
  Sobald der wilde Knoblauch in den Wäldern wächst, ziehen Suppen, Pesto, Pasta und Fleischgerichte mit Bärlauch in unsere Küche ein.
- **April bis Juni (traditionell bis zum 24. Juni / Johannistag): Spargel-Karte**
  Weißer und grüner Spargel wird klassisch mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter, Schinken, Schnitzel oder Kartoffeln serviert.
- **Mai bis Juni: Matjes-Karte**
  Mit dem Fang des "Neuen Matjes" (besonders zarte, junge Heringe) bieten wir vor allem norddeutsche, traditionelle Matjes-Variationen (z. B. nach Hausfrauenart) an.

2. Der Sommer: Leichtigkeit & Beeren

- **Juni bis Oktober: Pfifferling-Karte**
  Die ersten frischen Waldpilze des Jahres eröffnen die Pilzsaison. Pfifferlinge werden meist in Rahmsauce zu Semmelknödeln, auf Salaten oder zu Kurzgebratenem angeboten.
- **Juni bis August: Sommer- und Beerenkarte**
  Der Fokus liegt auf leichten Gerichten wie große Sommersalate, kalte Suppen (Gazpacho) und Desserts mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder Kirschen.

3. Der Herbst: Deftiges & Wild

- **September bis Oktober: Kürbis- & Pilzkarte (Steinpilze)**
  Kürbissuppen, Kürbis-Risotto sowie Gerichte mit edlen Steinpilzen dominieren den Frühherbst.
- **Oktober bis November: Wild-Karte**
  Mit dem Beginn der Hauptjagdzeit kommen Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein auf den Teller, oft begleitet von Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle.
- **Ab 11. November (Martinstag) bis Weihnachten: Martinsgans / Gänseessen**
  Eine sehr spezifische Karte, bei der sich alles um den Gänsebraten (Brust oder Keule) mit Klößen, Rotkohl und Maronen dreht.

4. Der Winter: Komfort & Tradition

- **November bis Februar: Grünkohl-Karte**
  Ein absoluter Klassiker. Nach dem ersten Frost wird Grünkohl deftig mit Pinkel, Kochwurst, Kassler und Bratkartoffeln serviert.
- **Januar bis Februar: Winter- & Schmorgerichte-Karte**
  In den kältesten Monaten setzen wir auf wärmende, schwere Kost wie Rinderrouladen, Gulasch oder deftige Eintöpfe.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Mit Herz gekocht. Mit Liebe serviert.
Und mit Respekt für Arbeit, Handwerk und Genuss.