

## Willkommen im Weserbergland

Herzlich willkommen im  
Restaurant Höxter Am Jakobsweg

Hier im Weserbergland verbinden wir das Beste aus zwei  
Welten: **gelebte Tradition und ein neues, digitales Zeitalter**  
– in der Küche, im Service und bereits bei Ihrer Reservierung.  
Zwei besondere „Mitarbeiterinnen“ möchten wir Ihnen dabei  
vorstellen:

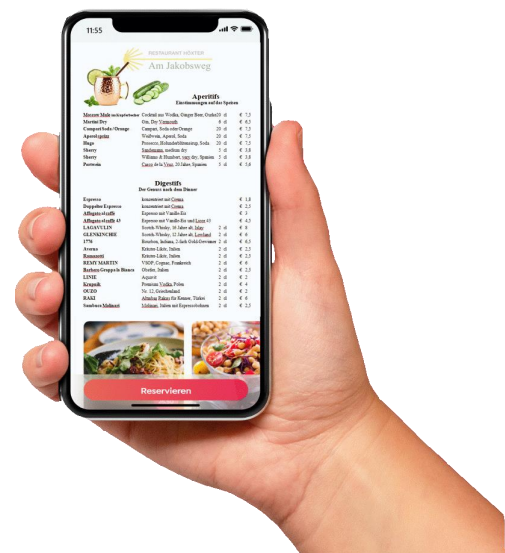
Unsere Service-Roboterin „**Bella**“ unterstützt uns nun schon  
im vierten Jahr treu und zuverlässig. Sie trägt fleißig Teller,  
hilft beim Servieren und Abräumen und entlastet unser Team  
– damit unsere Mitarbeiter mehr Zeit haben für das, was  
wirklich zählt: **für Sie, unsere Gäste.**

Ebenfalls neu an unserer Seite ist unsere Telefon-KI „**Bella**“ –  
Ihre persönliche Assistentin am Telefon.



Sie spricht ganz selbstverständlich mit Ihnen,  
nimmt Reservierungen, Bestellungen und  
Nachrichten entgegen, informiert über  
Öffnungszeiten, Veranstaltungen, An- und  
Abreise oder sogar das aktuelle Wetter – und  
leitet alles direkt an unser  
Team weiter.

Unsere Speisekarte können Sie zudem  
jederzeit bequem digital auf Ihr Handy  
laden – einfach den QR-Code scannen und  
in aller Ruhe durch unsere Gerichte stöbern.



## Aus unserer Küche – und oft direkt aus unserem Garten

Bei aller Technik bleibt das Entscheidende jedoch unverändert:

In unserer Küche steht mit **Küchenchef Manuel Hoffmann** ein echter Mensch am Herd – mit Erfahrung, Kreativität und viel Herzblut.

Und noch etwas ist uns besonders wichtig:

Viele unserer Salate, Beilagen und Gerichte verfeinern wir – je nach Saison – **mit frischen Früchten, Beeren und Kräutern aus unserem eigenen Garten**: Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Tomaten, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Weintrauben und viele weitere saisonale Schätze finden so ihren Weg direkt vom Garten auf Ihren Teller.

Darüber hinaus arbeiten wir eng mit einem regenerativ wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betrieb aus Höxter-Godelheim zusammen. Dort entstehen Lebensmittel mit einem besonderen Anspruch: **mehr Vielfalt, lebendige Böden, natürliche Kreisläufe und ein aktiver Beitrag zum Klima- und Umweltschutz.**

Denn wir glauben: Nicht nur Nachhaltigkeit zählt – sondern eine Landwirtschaft, die unsere Natur **spürbar verbessert**. So finden saisonale Produkte ihren Weg zu uns – immer dann, wenn sie wirklich reif sind.

Und genau das macht den Unterschied: die Vorfreude auf Erdbeeren im Sommer, die ersten aromatischen Tomaten, wärmende Gerichte in der kalten Jahreszeit. **Saisonalität ist für uns kein Verzicht – sondern ein echter Genussgewinn.**

Auch unsere Eier stammen aus der Region – echte **Weserbergland-Eier**.

Und – vom argentinischen Steakfleisch abgesehen – beziehen wir auch unser Fleisch bewusst aus der Region, unter anderem von einem traditionsreichen Familienbetrieb aus Marienmünster-Vörden, der seit Generationen für handwerkliche Qualität, kurze Transportwege und verantwortungsvolle Tierhaltung steht.

Das ist für uns kein Trend, sondern eine Haltung: **ehrllich, frisch, regional – und mit Sorgfalt ausgewählt**. Denn wir sind überzeugt: Man schmeckt den Unterschied. Und genau das macht Genuss wirklich besonders.

**Zum Schluss eine kleine Bitte:** Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben jeden Tag ihr Bestes, damit Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Wenn Sie diesen Einsatz und diese Leidenschaft spüren, freuen sie sich sehr über ein großzügiges Trinkgeld – als Zeichen Ihrer Wertschätzung.

Und nun: Genießen Sie Ihre Zeit bei uns! Willkommen im Weserbergland, willkommen im Restaurant Höxter Am Jakobsweg

### Ihr Team vom Restaurant Höxter Am Jakobsweg

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

Hauptstraße 24  
37671 Höxter

0 52 78 – 9 525 989  
0172 – 818 99 79

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



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

## Suppen

Wärmende Köstlichkeiten, cremig oder klar  
– ein sanfter Einstieg in Ihr kulinarisches Erlebnis.

### Feines Brokkoli-Creme-Süppchen

Zart-cremig abgeschmeckt, veredelt mit knusprig gerösteten Mandelsplittern – eine elegante Einstimmung. 7,9

### Klare Lauchzwiebel-Suppe

Aromatisch, leicht und mit feinem Majoran veredelt  
– wohltuend und ausdrucksstark. 8,9

## Zwischendurch

Für die kleinen Momente der kulinarischen Begegnungen,  
die großen Geschmack hinterlassen.

### Riesen-Currywurst

Ein wahrer Klassiker: Saftige Currywurst begleitet von unserer hausgemachten Curry-Soße und knusprig goldgelb frittierten Pommes Frites – herzhaft, unkompliziert und genau richtig für den kleinen Hunger. 11,9

### Spanische Nudeln

Eine temperamentvolle Pfanne mit knackigem Gemüse und würziger Räucher-Knacker, deren Aromen sich in angebratenen Spiralnudeln vereinen – ein Geschmackserlebnis, deren würzige Aromen an mediterrane Lebensfreude erinnern. 14,9

### Zander-Filet

Zart gebratenes, saftiges Zanderfilet, gebettet auf einem aromatisch geschmorten Tomaten-Paprika-Gemüse, dessen fruchtige Süße und feine Würze sich harmonisch mit der feinen Struktur des Fisches verbinden – eine leichte, elegante und harmonische Komposition für Zwischendurch. 15,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### Vorspeisen

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

#### **Kleiner, bunter Vorspeisen-Salat**

Frische Blattsalate, sonnengereifte Tomaten und knackige Paprika, veredelt mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette und – je nach Saison – verfeinert mit frischen Früchten und Beeren aus unserem Garten – ein belebender Auftakt. 8,9

#### **Rote-Beete-Serviettenknödel**

In Butter gebraten, begleitet von Nussbutter, frisch geriebenem Parmesan und knackigem Salat-Bouquet.

Diese kleine Spezialität sollten Sie sich  
keinesfalls entgehen lassen. 9,9

#### **Spanische Nudeln vorweg**

Eine kleine, aber feine Variation unserer Nudelpfanne, in der sich knackiges Gemüse und würziger Räucher-Knacker in angebratenen Spiralnudeln vereinen – ideal als Auftakt für ein köstliches Hauptgericht. 11,9

#### **Ovenhäuser Rauchforellen-Tatar** 🏆 Unsere Spezialität

Ein Gedicht aus zartem Rauchforellen-Tatar, verfeinert mit unserer würzigen Pfeffer-Mayonnaise und saftigen Kirschtomaten, serviert auf knusprig getoastetem Brot – ein Geschmackserlebnis, das auf der Zunge zergeht. 16,9





RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

## Burger

Saftige Burger-Kreationen, liebevoll komponiert und zwischen zwei französischen Gourmet-Brioche Buns (Brötchen-Hälften) serviert – herzhaft, kreativ und voller charakterstarker Aromen.  
Alle Burger werden serviert mit Ihrer Wahl aus knusprigen Pommes Frites oder rustikalen Kartoffelspalten.

## Steak-Burger

Ein kraftvoller Burger mit saftig gegrilltem Steakfleisch vom argentinischen Rind, veredelt durch eine süßlich-würzige Zwiebelmarmelade, fruchtige Tomaten, knackige Gurkenscheiben – ein intensives Geschmackserlebnis mit markanter Tiefe. 19,9

## Ham-Burger Besonders beliebt

Ein klassischer, harmonischer Burger mit zartem Rindfleisch, begleitet von würzigem Rucola, saftigen Tomaten, frischer Gurke und einer cremig-milden Cocktail-Soße – ausgewogen, vertraut und rund im Geschmack. 12,9

## Tomate-Mozzarella-Burger

Ein mediterran inspirierter Burger mit mildem Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und aromatischem Basilikum-Pesto, abgerundet durch eine feinwürzige Kräutersoße – leicht, frisch und voller sommerlicher Leichtigkeit. 14,9

## Lachs-Burger Empfehlung

Ein edler Burger mit saftig gebratenem Lachsfilet, kombiniert mit frischem Rucola, fruchtigen Tomaten, feinen Gurkenscheiben und mild-scharfen roten Zwiebeln, veredelt durch eine cremig-süßliche Honig-Senf-Dill-Soße – ein eleganter Genuss mit nordischem Charakter. 18,9



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 – je nach Verfügbarkeit direkt aus unserem Garten, darunter Himbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren, abgerundet durch eine hausgemachte Kräuter-Vinaigrette, geröstete Sonnenblumenkerne und knusprige Chips vom selbstgebackenen Brot – ein Gaumenschmaus, der Frische und Knusprigkeit vereint. 15,9

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

Zarte, geräucherte Forellenfilets aus der Region, begleitet von einem bunten Salatbett, reifen Cherry-Tomaten, knackigem Paprika, abgerundet mit frischem Himbeer-Dressing und saisonalen Gartenfrüchten, die eine feine, fruchtige Leichtigkeit ins Spiel bringen – eine köstliche Kombination, die das Beste aus See und Land vereint. 19,9

#### **Hähnchenbrust-Salat**

Farbenfrohe Blattsalate der Saison treffen auf saftige Cherry-Tomaten, Feta-Käse und knackige Paprika. Veredelt mit pikanten Hähnchenbrust-Streifen und abgerundet mit unserer haus-gemachten Kräuter-Vinaigrette und – je nach Saison – ergänzt durch frische Früchte und Beeren aus eigenem Anbau – eine herzhafte, ausgewogene Komposition, die angenehm sättigt. 16,9

#### **Tomaten-Mozzarella-Salat**

Ein leichter, mediterraner Salat aus aromatischen, sonnengereiften Tomaten und zart schmelzendem Mozzarella, gebettet auf würzigem Rucola und verfeinert mit einem duftenden Basilikum-Pesto und – saisonal – mit fruchtigen Akzenten aus unserem Garten. – frisch, klar und voller natürlicher Aromen. 14,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### fleischige Hauptgänge

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

Der Klassiker: **Schnitzel „Huxori“** 🔥 **Besonders beliebt**

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. 22,9

#### **Schnitzel Wiener Art**

Ein klassisch interpretiertes, hauchdünn geklopftes Schweineschnitzel, in einer goldgelben, buttrig-knusprigen Panade ausgebacken. Vollendet durch einen fein abgestimmten, lauwarmen Kartoffelsalat, veredelt mit Zitronenspalte, Sardelle und Kapern  
– ein zeitloser Klassiker mit eleganter Leichtigkeit. 23,9

#### Schleswig-Holsteiner Art: **Hamburger Schnitzel**

Ein herzhaftes, knusprig paniertes Schweineschnitzel, gekrönt von einem saftig gebratenen Spiegelei, dessen zarter Eigelbfluss das Gericht veredelt. Dazu wahlweise lauwarmer Kartoffelsalat oder kross gebratene Bratkartoffeln  
– bodenständig, kräftig und voll norddeutschem Charakter. 24,9

#### Unpaniert: **Jägerschnitzel**

Ein klassisches, unpaniertes Schweineschnitzel, begleitet von einer cremigen, aromatischen Pilz-Rahm-Soße mit frischen Champignons und feinen Schalotten, gereicht mit kross gebratenen Bratkartoffeln oder goldgelb frittierten Pommes Frites – ein herzhaftes Gericht mit traditionellem Charakter und vollmundigem Geschmack. 23,9

#### Ungarische Art: **Zigeuner-Schnitzel**

Ein saftig gebratenes, goldbraun paniertes Schnitzel, überzogen mit einer kräftig-würzigen Paprika-Tomaten-Sauce mit feinen Gemüstreifen und angenehmer Schärfe. Gereicht mit knusprigen Pommes Frites  
– ein lebendiges Gericht mit südosteuropäischer Seele. 24,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### saftige Steaks

Erleben Sie den **reinen Genuss hochwertiger argentinischer 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.

Alle Steaks reichen wir Ihnen

mit einem **bunten Salat der Saison** sowie

**knusprigen Pommes Frites** oder **Kartoffelspalten**

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

#### Kräuterbutter-Steak

Ohne Schnickschnack, aber mit umso mehr Geschmack: Ein besonders saftiges, frisch zubereitetes Steak, gekrönt von unserer selbstgemachten, frischen Kräuterbutter – einfach unwiderstehlich. 32,9

#### Whiskey-Steak ☆ Empfehlung des Hauses

Ein wahres Highlight: In Scheiben gereicht und im Rauch präsentiert, begleitet von geschmorten Zwiebeln und einer leicht rauchigen Whiskey-Soße. Ein ausdrucksstarkes Steak mit rauchiger Tiefe und markanter Aromatik. 35,9

#### Pfeffer-Steak

Ein Klassiker, neu interpretiert: Zartes Steak in hausgemachter brauner Sauce, verfeinert mit grünem Pfeffer – eine harmonische Kombination, die die Sinne weckt. 33,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **fleischige Hauptgänge**

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

#### **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. 23,9

#### **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 knusprigen Bratkartoffeln. Ein Gericht, das die Aromen der Weserregion in vollen Zügen einfängt. 24,9

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

Ein Genuss für Gourmets: Zart rosa gebratene Schweinefilet-Medaillons, begleitet von einer vorzüglichen Gorgonzola-Soße, herzhaftem Gemüse und in Rosmarin-Öl gebratenen Kartoffeln – eine Kreation, die das Beste vom Schwein in Szene setzt. 26,9

#### **Mit Pasta: Hähnchen Linguine**

Zarte, saftig gebratene Hähnchenbruststreifen treffen auf feine Linguine, kombiniert mit frischer Paprika, sonnengereiften Tomaten und cremigem Feta-Käse. Eine harmonische Komposition aus mediterraner Leichtigkeit und herzhafter Tiefe. 21,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **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, begleitet von Linguine in einer Spinat-Gorgonzola-Soße – eine harmonische Verbindung aus Knusprigkeit und cremiger Tiefe. 27,9

#### **Zander-Filet**

Kross gebackenes, zartblättriges Zanderfilet mit fein abgestimmter Würze und lauwarmen Kartoffelsalat – ein edles Fischgericht, das durch seine klare Struktur und seinen natürlichen Geschmack überzeugt und die Herzen anspruchsvoller Genießer höherschlagen lässt. 31,9

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

Zarte, fein geräucherte Forellenfilets aus heimischen Gewässern rund um Ovenhausen, vollendet durch einen lauwarmen, liebevoll abgeschmeckten Kartoffelsalat – eine harmonische Verbindung aus sanfter Rauchigkeit und bodenständiger Frische. 32,9

#### **Ovenhäuser Forellen-Genuss** 🏆 Unsere Spezialität

Eine besonders großzügige, harmonisch komponierte Spezialität aus zartem, fein abgeschmecktem Rauchforellen-Tatar, verfeinert mit cremiger Pfeffer-Mayonnaise und saftigen Kirschtomaten, serviert auf knusprig getoastetem Brot an einem kleinen Salat, begleitet von feinen, saisonalen Fruchtakzenten aus unserem Garten – ein ausdrucksstarkes Gericht mit regionaler Seele und eleganter Raffinesse. 28,9



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 Basilikum-Sahne-Sauce, verfeinert mit gehobeltem Parmesan – ein Gericht, das die Sonne Italiens in jedem Bissen einfängt. 15,9

#### **Pasta Gorgonzola**

Eine cremige, vollmundige Pasta-Kreation mit würziger Gorgonzola-Sauce, frischem, zartem Blattspinat und karamellisierten, knackigen Walnusskernen – eine harmonische Verbindung aus intensiver Würze und feiner Süße. 16,9

#### **Gemüsepfanne Jakobsweg**

Eine farbenfrohe, aromatische Gemüsekomposition aus zarten Zucchini, süßlichen Paprikastreifen, saftigen Tomaten, knackigem Brokkoli, herzhaften Kartoffeln und frischen Champignons, in der Pfanne geschwenkt und vollendet durch würzigen Rucola sowie frisch geriebenen Parmesan – ein lebendiger, vegetarischer Genuss voller Vielfalt. 18,9

#### **Rote-Beete-Knödel**

Hausgemachte Knödel aus aromatischer roter Beete, geschwenkt in brauner Butter, verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan, begleitet von einem großen, knackigen Salat. Ein Hauptgericht, das mit eleganter Erdigkeit und warmen Nussnoten überzeugt – einfach wunderbar. 18,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### Dessert

Ein süßer Abschluss,  
der Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt abrundet.

#### **Schokoladen-Malheur** ☆ Empfehlung

Ein sündhaft köstlicher Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
begleitet von hausgemachtem Vanille-Eis und Früchten – ein  
warmer, intensiver Abschluss mit fließendem Kern  
– perfekt zum Teilen oder Genießen. 9,9

#### **Crème Caramel**

Eine luftig-zarte, französisch inspirierte Dessertkreation mit  
feinem Karamellspiegel und kandierten Walnusskernen, in der  
sich sanfte Süße und elegante Leichtigkeit zu einem  
geschmeidigen Genuss verbinden  
– klassisch, stilvoll und zeitlos. 7,9

#### **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. 8,9

#### **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. 8,9

#### **Käse schließt den Magen: Käseplatte** ☆ Unsere Empfehlung

Liebevoll zusammengestellte Auswahl aus fein gereiften,  
aromatischen, cremigen und charaktervollen Käsen – von mild bis  
kräftig. Begleitet von saftigen Trauben, knackigen Nüssen,  
fruchtigem Feigensenf und knusprigen Salzstangen oder Crackern  
entsteht ein harmonisches Spiel aus Würze, Süße und Textur  
– ein genussvoller Abschluss für alle Käseliebhaber. 9,9



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

### **kalte Brotzeiten**

ab 21 Uhr: Ein rustikaler Genuss

– ideal für den späten Hunger nach einem langen Tag

#### **Salami-Bauernbrot**

Frisch gebackenes Bauernbrot mit würziger Remoulade und üppig belegt mit herzhafter Salami sowie einer knackigen Gewürzgurke – eine rustikale kulinarische Begegnung mit pikantem Charakter. 9,9

#### **Bauernbrot mit Maasdamer Käse**

Saftiges Bauernbrot, verfeinert mit cremiger Remoulade, belegt mit mild-nussigem Maasdamer Käse und fruchtigen Tomatenscheiben – eine ausgewogene Kombination mit feiner Milde. 10,9

#### **Bauernbrot mit Braten**

Frisches Bauernbrot, reichhaltig belegt mit saftigem, hausgemachtem Bratenfleisch und einer süßlich-aromatischen Zwiebelmarmelade – ein deftiges Geschmackserlebnis mit tiefer, herzhafter Note. 13,9

#### **Schinken-Brot**

Herzhaftes Bauernbrot mit cremiger Remoulade, belegt mit fein geräuchertem Schinken, dazu eine knackige Gewürzgurke – eine kräftige, rustikale Kombination für den späten Hunger. 12,9

#### **Tomate-Mozzarella-Brot**

Frisch gebackenes Bauernbrot, belegt mit zartem Mozzarella, saftigen Tomaten – teilweise aus eigenem Anbau – und einem duftenden Basilikum-Pesto – eine leichte, mediterrane Brotzeit voller Frische. 11,9



## 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		€ 3,5
<b>Affogato al caffè 43</b>	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43		€ 8,9
<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	€ 6,9
<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	€ 3,5
	... und tatsächlich frisch gepresst		€ 5,4
<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	€ 3,9
<b>Erdinger Weizenbier</b>	Flaschenbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,9
<b>Maisel's Weisse</b>	Flaschenbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,9
<b>M. Schneider Chardonnay</b>	Weißwein, fruchtig, alkoholfrei	0,2 l	€ 6,9
<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 € 5,9



**Allersheimer Pils**

Flaschenbier

0,3 l € 3,9

**Bayreuther HELL**

Flaschenbier

0,3 l € 3,9

**Corveyer Pils hell**

Flaschenbier, hell / naturtrüb

0,3 l € 3,5

**Corveyer Pils dunkel**

Flaschenbier, dunkel

0,3 l € 3,5

**Maisel's Weisse**

Flaschenbier, Hefe-Weissbier

0,5 l € 4,9

**Erdinger Weizenbier**

Flaschenbier, naturtrüb

0,5 l € 4,9

Flaschenbier, dunkel

0,5 l € 4,9

**Zwick'1**



Flaschenbier, Kellerbier im Tonkrug

0,5 l € 5,5

**Köstrizer**

Flaschenbier, Schwarzbier

0,5 l € 4,9

**Porter**

Flaschenbier, Schwarzbier / Starkbier

0,5 l € 4,9

**Porter Kirsch**

Flaschenbier, Schwarzbier / Starkbier

0,5 l € 4,9



## offene Weine, Sekt, Champagner

Rot- und Weißwein, Schaumweine, Prosecco

**Rotwein**

Merlot: Italien, trocken, DOC

0,2 l € 6,9

Dornfelder: Deutschl., lieblich

Spätburgunder Regent: Deutschl., halbtrocken

Tempranillo: Spanien, trocken, DOP

**Roséwein**

Merlot: Frankreich, trocken, IGP

0,2 l € 6,9

Portugieser Weißherbst: Deutschl., lieblich

**Weißwein**

Riesling: Deutschland, feinherb

0,2 l € 6,9

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>		€ 3,5
<b>Cappuccino</b>	Espresso mit Milch	€ 3,9
<b>Café au lait</b>	Milchkaffee	€ 3,9
<b>Latte Macchiato</b>	Espresso mit Milch und Milchschaum	€ 3,9
	mit Zimt-, Haselnuss-, Amaretto-Aroma	€ 4,5
<b>Eiskaffee</b>	kalter Kaffee mit Vanille-Eis und Sahne	€ 4,5
<b>Affogato al caffè 43</b>	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43	€ 8,9

## Milchgetränke

### heiß und kalt

<b>Heiße Schokolade</b>	Kakao	€ 3,5
	mit Sahne	€ 3,9
<b>Eis-Schokolade</b>	kalter Kakao mit Vanille-Eis, Sahne	€ 4,9
<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	€ 5,9
<b>Affogato al caffè 43</b>	Espresso mit Vanille-Eis und Licor 43	€ 8,9



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	€ 4,5
	<b>Darjeeling Royal First Flush Blatt</b> mit vielen weißen Blattspitzen; süßlich-blumig mit spritzig-frischem Aroma – ein Spitzenflugtee für höchste Ansprüche	€ 4,9
	<b>Ceylon Orange Pekoe</b> Spitzen-Blatt-Tee mit frischem, feinherbem Aroma und typisch goldbrauner Tassenfarbe	€ 4,5
<b>Aromatisierter Schwarztee</b>	<b>Earl Grey</b> eine edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung mit dem Aroma der Bergamotte - ein Klassiker	€ 4,5
	<b>Wintertraum</b> mit Mandel-, Nelken-, Vanille- und Apfelstücken und dem Duft weihnachtlicher Gewürze - märchenhaft!	€ 4,5
<b>Grüner Tee</b>	<b>Wula Cha Yantou biologischer Anbau</b> Spitzentee aus China, mit duftig-blumiger Note - ein milder Gaumenschmeichler ohne Bitterstoffe	€ 4,9
<b>Aromatisierter Grüntee</b>	<b>Sonne Asiens Sencha-Grünteei</b> angenehm zart-herb mit Lemongras Safiorblüten und fruchtigem Maracuja-Aroma	€ 4,5
	<b>China Jasmin Souchong</b> Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten der orange-gelbe Aufguss ist zart und bekömmlich	€ 4,5
<b>Früchtetee</b>	<b>Sommerbeeren</b> Eine Früchtekomposition mit Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma	€ 4,5
<b>Kräutertee</b>	<b>Pfefferminz-Tee</b> frisch und minzig - aus heilsamen, geschnittenen frischen Blättern	€ 4,5
	<b>Kamillen-Tee</b> wohlschmeckender Tee genuss milder Kamillenblüten zur Entspannung oder Heilung	€ 4,5
	<b>Rotbusch Ingwer Lemmongras Rooibos</b> Afrikanischer Kräutertee ohne Coffein, mit echtem Lemongras und geschnittenem Ingwer	€ 4,9
	<b>Rotbusch pur Rooibos</b> reich an Mineralien, coffeinfrei und aus kontrolliert biologischem Anbau	€ 4,5
	<b>Zimt-Engel</b> heiße Wintergrüße! Rotbuschtee mit Zimt, Limonen, Ingwer, Orange, Kardamom, Pfeffer und Kakaostücken	€ 4,5
	<b>Rotbusch Vanilla Rooibos</b> Rotbuschtee mit Vanillestückchen Natürliches Aroma	€ 4,5