



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

Saisonkarte: Spargel aus der Region

Frisch vom Spargelbauern – zart, aromatisch und ein Hochgenuss des Frühlings

Vorspeisen

Spargel-Creme-Suppe

Eine samtige Verführung, die den Frühling in jeder Löffelbewegung spürbar macht: Unsere cremige Spargelsuppe vereint feine Stückchen von grünem und weißem Spargel mit duftender Petersilie zu einem aromatischen Auftakt voller Eleganz und Leichtigkeit. € 8,90

Bunter Spargel-Salat

Ein farbenfrohes Frühlingspiel: Zarter grüner und weißer Spargel trifft auf süße Kirschtomaten, begleitet von einer raffinierten Orangen-Estragon-Vinaigrette. Frisch, leicht und voller lebendiger Aromen – ein Salat, der nach Sonne schmeckt. € 13,90

Hauptspeisen

Spargel mit neuen Kartoffeln

Der Klassiker unter den Frühlingsgerichten: Zarte Stangen vom regionalen Spargel, liebevoll zubereitet und serviert mit jungen, goldgelben Kartoffeln. Veredelt mit Ihrer Wahl – feiner, hausgemachter Sauce Hollandaise oder aromatischer, zerlassener Butter – wird daraus ein zeitloser Genuss, der den Frühling auf den Teller bringt. € 13,90

Dazu wahlweise:

... knuspriges Schweine-Schnitzel

goldbraun gebraten, außen kross, innen saftig + € 9,90

... Tranchen vom Schweine-Filet

zart und auf den Punkt gegart, mit feiner Würze + € 10,90

... Weserbergland-Rühr-Ei

luftig locker, mit regionalem Charakter + € 3,90

Bio-Linguine mit Spargel

Ein Hauch Italien, verfeinert mit dem Besten des Frühlings: Unsere Bio-Linguine vereinen sich mit feinen Spargelstückchen, aromatischem Bärlauch-Pesto und gehobeltem Parmesan zu einem leichten, aber dennoch vollmundigen Nudelgericht. Kirschtomaten sorgen für Frische und Farbe – ein rundum harmonischer Genuss. € 16,90

