

es wird
ntes, etwa
dem Pro-



t wird Werke
und Bad
Foto: A. Grilc

zur
orie
en

Der Hei-
chtsverein
as „Lauen-
ouch 2024“
96 Seiten
schlag im
a-5-Format
essante Bei-
storie, die
Abbildun-
arigen, il-
nter ist ein
garrenfab-
nd Söhne“
nfängen in
30 bis zur
in Dresden
schäftigten,
ben einen
Raubüber-
hof Lauen-
8 oder stel-
en Meyer-

s Jahrbuch
preis von 9
e im Kron-
markt Strei-
ckerei Kö-
n 7 bis 11
erungen in
ng Lesbar.
5273/1265,
rder-blaet-

lichen Biblio-
thek der Gra-
ten von Oeynhausen-Sierstorf,
die dem großzügigen Raum
eine wohlliche Atmosphäre

dem „Pferdestall“ auf der
Sichtachse direkt mit Blick
auf die historischen Brun-
nenmarken, Logierhäuser

und typisch westliche Ger-
ichte modern interpretiert
und frisch zubereitet – so-
wohl für den großen als auch

Aperitif- oder zu einem
„Nightcup“ nach dem Essen
ein. Die moderne und zu-
gleich elegante, in warmen

Veranstaltungen wie das Ok-
toberfest statt. Ankündigun-
gen dazu gibt es im Newslet-
ter oder im Veranstaltungska-

Weitere Informationen wie
Öffnungszeiten an Feiertagen
unter [www.graeflicher-
park.de](http://www.graeflicher-park.de)



Gourmet-Dinner spricht alle Sinne von Feinschmeckern an Sinfonie für Genießer

OVENHAUSEN (WB). In einer Welt voller kulinarischer Möglichkeiten und raffinierter Geschmackserlebnisse gibt es Momente, die selbst den anspruchsvollsten Gaumen in Verückung versetzen. Ein solcher Moment ist die Teilnahme an einem exquisiten Gourmet-Dinner.

Von Mittwoch, 29. Mai, von 19 Uhr an präsentiert das Restaurant Höxter am Jakobsweg in Ovenhausen zum ersten Mal exklusive Fünf-Gänge-Menüs, die sowohl Feinschmecker als auch Neugierige gleichermaßen begeistern sollen. Das Herzstück dieses außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnisses ist die Rindfleisch-Sinfonie, bei der jedes Gericht meisterhaft komponiert ist.

Das Menü beginnt mit einem delikaten Rinder-Carpaccio, hauchdünn geschnitten und arrangiert. Es folgt eine Rinderbouillon, deren Aromen die Sinne beleben und den Gaumen auf das kommende Festmahl vorbereiten. Ein Zwischengang erwartet die Gäste mit einem Tatar, mit Präzision und Liebe zubereitet. Es folgt der Hauptgang, bei dem sich die wahre Kunst der Küche entfaltet. Rindfleisch begleitet von erlesenen Beilagen, die das Geschmackserlebnis vollenden. Und dann, als krönender Abschluss, das Dessert. Auch hier wird die Rindfleisch-Sinfonie fortgeführt.

Doch die kulinarische Reise endet hier nicht. Denn auch die Spargel-Gourmet-Gala einen Monat später am Mittwoch, 26. Juni, um 19 Uhr

und die Schweinerei de luxe am Mittwoch, 31. Juli, um 19 Uhr, die ebenfalls Teil der ersten drei Veranstaltungen sind, bieten ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Bei der Spargel-Gourmet-Gala werden die Gäste mit Kreationen aus dem Frühlingsgemüse verwöhnt, während die Schweinerei de luxe Fleischliebhaber mit zarten Schweinengerichten begeistert. Das Dinner steht zunächst unter einem bestimmten Motto. Und egal, unter welchem Motto das Gourmet-Dinner gerade steht: Als Vorspeise wird daraus immer ein Carpaccio kreiert, auch zum Beispiel aus Spargel, dann folgt jedes Mal eine Suppe. Der Zwischengang ist stets ein Tatar, dem sich als Höhepunkt ein Hauptgang anschließt, und danach gibt es das Dessert. Selbst dieses wird Rind, Spargel oder Schwein enthalten.

„Durch diese Anforderungen, die wir uns selbst gestellt haben, werden wir teils einmalige, teils vielleicht sogar revolutionäre Gerichte komponieren und kreieren“, sagt Chefkoch Jan Walther, dessen kulinarische Vision und Leidenschaft jeden Bissen zu einem Erlebnis machen.

Jan Walther, mit seinen 26 Jahren bereits ein anerkannter Meister seines Fachs, ist der kreative Kopf hinter den einzigartigen Gourmet-Dinner-Erlebnissen im Restaurant Höxter am Jakobsweg. Als gebürtiger Westfale und Absolvent des Hotels Adlon in Berlin kehrte er zurück in seine Heimat, um mit seiner

Lebensgefährtin Claudia Lambrecht die Küche des Restaurants zu revolutionieren.

„Die Idee zu diesen außergewöhnlichen Gourmet-Dinnern kam mir während des letzten Weser Open Airs, als ich die kulinarischen Wünsche der Künstler erfüllte. Ich wollte diese einzigartigen Kreationen auch für unsere Gäste zugänglich machen“, erklärt Walther. „Es wäre schön, wenn genügend Menschen diese Idee unterstützen und sich auf diese originelle kulinarische Reise einlassen. Geplant Dinner wird daraus immer ein Carpaccio kreiert, auch zum Beispiel aus Spargel, dann folgt jedes Mal eine Suppe. Der Zwischengang ist stets ein Tatar, dem sich als Höhepunkt ein Hauptgang anschließt, und danach gibt es das Dessert. Selbst dieses wird Rind, Spargel oder Schwein enthalten.“

„Nach jedem Dinner kann jeder Gast jeden Gang bewerten. Am Ende des Jahres werden wir ein Potpourri aus der beliebtesten Vorspeise, Suppe, dem köstlichsten Zwischengang und exzellentesten Hauptgang sowie dem leckersten Dessert erstellen“, erklärt Jan Walther abschließend. Mit einem Preis von 59,90 Euro pro Person bieten diese Gourmet-Dinner eine Erfahrung für alle. Reservierungen und weitere Infos unter <https://www.HotelAmJakobsweg.de/Gourmet-Dinner.html> oder telefonisch unter 0 52 78 - 9 525 989.



Das Gourmet-Dinner Pfeffer-Steak.

Foto: PETER_MUSCH



Eine Gourmet-Dinner Brotzeit.

Foto: PETER_MUSCH



Mittagsmenü
(gültig von Mo. – Fr. von 11.30 – 16.00 Uhr)

TUNA TERIYAKI 11,90 €
verschieden frisches Gemüse, gegarter Thunfisch in Maison Teriyaki-Sauce gebraten, serviert mit Wildkräutersalat, Sesam und Duftreis

NEM BOWL 11,90 €
mit Hackfleisch gefüllte Frühlingsrollen, serviert mit lauwarmen Reisnudeln, Wildkräutersalat, Erdnuss, gerösteten Zwiebeln, Limetten-Dressing

SLALMON CRISPY ROLL 7,90 €
mit Lachs gekochte Mayo-Soße, Avocado, Gurke

SEAFOOD BOWL 10,90 €
Sashimi vom Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen, Gurke, Sesam, Wildkräutersalat, Duftreis, dazu hausgemachte Maison-Sauce

MAISON MITTAG 12,90 €
8 Stück Golden roll, 3 Stück Nigiri

Stummrigstraße 6 · 37671 Hörter
☎ 05271 6923034 📞 0174 363 0618

Ihre Auszeit in Bad Driburg



HOTEL
Am Rosenberg
CAFÉ · RESTAURANT

Familie Eyers · Telefon 0 52 53 - 97 97 0
info@hotel-am-rosenberg.de
Hinter dem Rosenberge 22 · 33014 Bad Driburg
www.hotel-am-rosenberg.de



BAR & RESTAURANTS
TÄGLICH GEÖFFNET.

FRÜHSTÜCK
MITTAGESSEN
KAFFEE & KUCHEN
ABENDESSEN
COCKTAILS & WEIN

www.graeflicher-park.de

