



Feine Küche: In Ovenhausen wird mit viel Liebe gekocht.

Anzeigensonderveröffentlichung

12. Dezember 2024 | Seite 15

⌚ 2 min.

Restaurant Höxter „Am Jakobsberg“ in Ovenhausen ist eine beliebte Adresse für Genießer und Touristen

„Westfälische Schätze“ und „Best-of-Menü 2024“

OVENHAUSEN (iss). Seit 2018 betreiben Manuela und Rainer J. Bruns das Hotel und Restaurant in einem schmucken Fachwerkhaus mitten in Ovenhausen, und das „Höxter Am Jakobsweg“ ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Touristen schätzen es als Ausgangspunkt für Wanderungen oder Radtouren im Weserbergland, und Biker sind hier ebenso herzlich willkommen. Darüber hinaus hat sich die Küche des Restaurants in den vergangenen Jahren einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet. Vormittags lockt ein umfangreiches Frühstücksbüfett mit regionalen Köstlichkeiten, nicht nur nachmittags verschiedene Torten und Kuchen.

Neben einer Abendkarte mit internationalen Gerichten à la carte sowie einer Steak-Karte werden täglich ein anderes 3-Gang-Menü sowie auch kleinere Gerichte angeboten. „Und wir haben ergänzend saisonal wechselnde

Speisekarten“, so Rainer Bruns. Seit Mai 2024 gibt es ein ganz besonderes Highlight für Feinschmecker: Jeden letzten Mittwoch eines Monats lädt das Restaurant um 19 Uhr zu einem „Fünf-Gänge-Gourmet-Dinner“.

„Das wurde sehr gut angenommen, und wir werden das Konzept in 2025 fortführen.“ Die Menüs haben immer verschiedene Themen, wie etwa die „Rindfleisch Sinfonie“ im Mai, oder die „Pfifferling-Parade“ im August. „Im kommenden Jahr freue ich mich schon auf die 'Westfälischen Schätze' am 26. März“, blickt Bruns in die Zukunft. Im Dezember 2024 fällt der letzte Mittwoch auf den ersten Weihnachtstag, und so bietet das Restaurant „Höxter Am Jakobsweg“ an diesem Tag, ebenfalls um 19 Uhr, ein fünfgängiges Menü der Favoriten des Jahres 2024. „Eine Anmeldung ist erforderlich, einige wenige Plätze sind noch frei“, sagt Rainer Bruns.