

Der create:hub im weihnachtlichen Schmuck – hier findet die „Coming back for Christmas“-Veranstaltung am 21. Dezember statt.

Foto: Iris Spieker-Siebrecht

Gäste den Hub bent nach Mit-  
ternacht verlassen.  
Das create:bistro hat sich

operationspartner und  
stützen mit eigenen Veran-  
staltungen das Programman-

bote für die Freizeitgestal-  
tung vergrößern“, sagt Carl  
Otto Künnecke abschließend.

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 Fachwerkhäuschen 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 „Fünfgänge-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 „Pfl-

ferling-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 Favo-

riten des Jahres 2024. „Eine Anmeldung ist erforderlich, einige wenige Plätze sind noch frei“, sagt Rainer Bruns.



Direkt an der Hauptstraße ist das beliebte Restaurant zu finden. Foto: Ilding



Feine Küche: In Ovenhausen wird mit viel Liebe gekocht. Foto: Privat

Ihre Auszeit in Bad Driburg

HOTEL

BAR &

GRÄFLICHER PARK

ANNA'S

Das Verantsta  
:bistro im He

:weihnach

Jetzt anmelde

Termine: 12.

Coming for

21.12.2024

www

Zeppelinst

Mitwo

Ruhetage am

(gültig von Mo

PHO COCO

Reisbandnudeln i

Hühnerfleisch, W

nüssen, Sesam, S

WANTAN S

Wantan-Taschen,

nes Gemüse, Früh

in kräftiger Hühn

SAI MON