



RESTAURANT HÖXTER

Am Jakobsweg

Saisonale Kürbis-Spezialitäten

Hokkaido-Kürbis aus der Region
– gesund, kalorienarm und vitaminreich

Kürbis-Creme-Suppe

Ein samtiges Vergnügen für die Sinne: Unsere Kürbis-Creme-Suppe kombiniert den zarten Geschmack des Hokkaido-Kürbisses mit einem Hauch von Exotik. Verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl und knusprig gerösteten Kürbiskernen, entfaltet die Suppe durch die Süße frischer Äpfel aus unserem hauseigenen Garten und einem Hauch Kokos eine wunderbar cremige Tiefe. Ein zarter Anklang von Curry sorgt für eine leichte Würze, die den Gaumen kitzelt und den Herbst auf den Teller zaubert.

€ 7,90

Kürbis-Pasta

Eine wahre Geschmacksexplosion: Spiralnudeln, perfekt al dente, vereinen sich mit zarten Kürbiswürfeln, saftigen Kirschtomaten und frischem Babyspinat zu einem farbenfrohen und aromatischen Gericht.

Ein würziges Kürbiskern-Pesto, mit steirischem Kürbiskernöl und knackigen Kernen, gibt dieser Pasta den letzten Schliff
– eine Hommage an den Herbst, die Sie auf eine genussvolle Reise entführt.

€ 16,90

Rinder-Steak-Streifen treffen auf Kürbis-Risotto

Dieses Gericht vereint herzhaften Genuss mit sanfter Cremigkeit: Zarte Rinder-Steak-Streifen, perfekt gebraten, ruhen auf einem Bett von cremigem Kürbis-Risotto. Der Kürbis verschmilzt mit dem Risotto zu einem wunderbar geschmeidigen Geschmackserlebnis, das durch frisch gehobelten Parmesan und einen Hauch von aromatischem Kürbiskernöl veredelt wird. Jeder Bissen ist ein Spiel der Texturen, in dem der kräftige Geschmack des Steaks auf die milde Süße des Kürbisses trifft – ein Gericht, das Wärme und Genuss verspricht.

€ 29,90

**Diese Kürbis-Spezialitäten bringen die Aromen der Saison
auf Ihren Teller!**