Kulinarischer Jahresplaner 2020

Landhotel · Restaurant

HermannsHöhe®

Legden im Münsterland

Herzlich willkommen seit 1884

Die schönen Dinge des Lebens genießen!

- 61 Gästezimmer mit 120 Betten
- 15 neue Suiten und Juniorsuiten (Baujahr 2019)
- Wellessbereich mit Schwimmbad und verschiedenen Saunen
- Restaurant-, Gesellschafts- und Tagungsräume
- Täglich Frühstück, Mittagstisch, Kaffee und Kuchen sowie Abendtisch
- Kegelbahn, Vogelschießstand und Kinderspielplatz
- Ladestation für Elektroautos (kostenlos)

www.landhotel-hermannshoehe.de

Januar

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01			**1**	2	3	4	5
02	6	7	8	9	10	11	12
03	13	14	15	16	17	18	19
04	20	21	22	23	24	25	26
05	27	28	29	30	31		

Deftig & Herzhaft

Winterliche Pfannkuchen– und Reibeplätzchen-Spezialitäten werden Sie begeistern!

02.01.	*Ganztägig geschlossen*
04.01.	Traditionelle Wildverlosung
07.01. bis 13.02.	Pfannkuchen, Reibeplätzchen und Grünkohl-Spezialitäten
26.01.	Comedy-Dinner inkl. 3-Gang-Menü
30.01. bis 30.03.	„Unser Menü-Frühling“ Feinschmecker-menü inklusive begleitender Getränke

Unser Menü-Frühling

Räucherlachsroulade mit grünem Spargel und gebratener Garnele an mariniertem Rapunzelsalat

***

Zweierlei Süppchen: Spinatcremesuppe, Klare Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

***

Sorbet

***

Zarter Lammrücken unter einer Walnusskruste mit Portweinjus auf Ratatouillegemüse und Lila Bratkartoffeln

oder Filet von der Dorade auf Kräuterrahm an Ratatouillegemüse und Lila Bratkartoffeln

***

Eierlikörmousse und Mövenpick Tres Letches Macadamia an warmem Orangenkompott

Preis pro Person inkl. der begleitenden Weine, Bier und Mineralwasser 46,90 €

Auf Anfrage servieren wir auch gern ein abgewandeltes vegetarisches Menü. Reservierung unter dem Stichwort „Menü-Frühling“.

Frühlingsgruß

mit spannendem Mehrgangmenü

09.02	Comedy-Dinner inkl. 3-Gang-Menü
14.02.	Valentinstag-Menü für Zwei im Kerzenschein
16.02.	Zwischen 14.00 und 18.00 Uhr stellen wir unsere neuen Hotelzimmer vor. Herzlich Willkommen!
bis 17.02.	Pfannkuchen, Reibeplätzchen und Grünkohl Spezialitäten
18.02. bis Anf. April	Italienische Spezialitätenwochen
27.02. bis einschl. 04.03.	*Betriebsferien im Restaurant (Hotel wochentags geöffnet, Übernachtung mit Frühstück möglich)*
bis 30.03	„Unser Menü Frühling“

Februar

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
05						1	2
06	3	4	5	6	7	8	9
07	10	11	12	13	14	15	16
08	17	18	19	20	21	22	23
09	24	25	26	27	28	29	

Menü „Comedy Dinner“

„Amouse Gueule“ Mariniertes Tomaten-Gurken Carpaccio an luftgetrocknetem Münsterländer Schinken und Pumpernickel

***

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

***

Mit Speck und Spitzkohl gefüllte Geflügelroulade
Rahmsoße, Kroketten, Blattsalat mit Sahnedressing

***

Mövenpick Haselnuß und Eierlikör-Mousse
an heißen Schattenmorellen

La Dolce Vita- Eine Reise nach Italien

bis einschl. 04.03.	*Betriebsferien im Restaurant (Hotel wochentags geöffnet, Übernachtung mit Frühstück möglich)*
bis 30.03	„Unser Menüfrühling“
bis Anfang April	Italienische Spezialitätenwochen

März

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
09							1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31					

April

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
14			1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	**10**	11	**12**
16	**13**	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

Endlich wieder Spargelzeit

Das königliche Gemüse verwöhnt Ihren Gaumen wie zu keiner anderen Jahreszeit!

Anfang April bis 24.06.	Frischer Münsterländer Spargel (Menü siehe folgende Seite)
10.04.	Karfreitag mittags Struwen mit Biersuppe

Unser Spargelmenü

Schinkenröllchen mit frischem Spargel an gemischten Blattsalaten mit Vinaigrette

***

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

***

Argentinisches Rumpsteak (160g)
oder gebratenes Seehechtfilet (160g)
unter einer Kräuterkruste mit frischem Spargel
dazu Bauernrösti

***

Dessertteller mit Mövenpick Stracciatella und Münsterländer Herrencreme an marinierten Erdbeeren

Komplettpreis pro Person als 4-Gang-Menü 29,90 €,
als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 26,40 €

Mai

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
18					**1**	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	**21**	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	**31**

Der Wonnemonat ist da

Mit unserem frisch gezapften Maibock macht Ihr Maigang gleich doppelt so viel Spaß!

01.05.	Leckerer Maibock vom Fass
bis 24.06.	Frischer Münsterländer Spargel
Mai bis Mitte Juli	Erntefrische Erdbeeren als Kuchen, Dessert und Bowle

Matjes -jetzt genießen-

Niederländische Spezialität, direkt vom Markt!

12.06. bis 12.07.	Neuer Matjes
bis 24.06.	Frischer Münsterländer Spargel
25.06. bis 31.08.	Frische Pfifferlinge

Juni

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
23	**1**	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	**11**	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30					

Unser Pfifferlingmenü

Bunte Blattsalate der Saison in Vinaigrette
umlegt mit Antipasti

***

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube und frischen Kräutern

***

Argentinisches Rumpsteak (160g) **oder** gebratenes Lachsfilet (160g) mit frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten, Café de paris Soße, Schmorkartoffeln

***

Dessertteller
Panna Cotta mit Erdbeermark und Mövenpick Crème Vanilla an roter Beerengrütze

Komplettpreis pro Person als 4-Gang-Menü 29,90 €,
als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 26,40 €

Juli

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
27			1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31		

Sommerliche Pilzgerichte

Frische Pfifferlinge bieten Abwechslung auf dem Teller

bis 12.07.	Neuer Matjes
13.07. bis einschl. 26.07.	*Betriebsferien im Restaurant (Hotel wochentags geöffnet, Übernachtung mit Frühstück möglich)*
27.07. bis 31.08	Frische Blaubeeren als Kuchen, Dessert und Blaubeerpfannkuchen
bis 31.08.	Frische Pfifferlinge

Das Beste aus der Beere

Blaubeeren bringen Frische in den Sommer!

13.08. Einschulung –
Alle I-Dötzchen erhalten
eine Überraschung

bis 31.08. Frische Blaubeeren als Kuchen, Dessert
und Blaubeerpfannkuchen

bis 31.08. Frische Pfifferlinge

August

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
31						1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31						

September

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
36		1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30				

O'zapft is!

Bajuwarische Gaumenfreuden…
nicht nur für Flachland Tiroler!

01.09. bis 07.10.	Frisch gezapftes König Ludwig hell und Bayerische Spezialitätenwochen
20.09.	Dahlien- Kinder- Blumenkorso Legden

Den goldenen Oktober

...mit unserem Herbstgala-Menü genießen!

01.10. bis 04.11.	„Unsere Herbstgala“ – Feinschmeckermenü inklusive begleitender Getränke
bis 07.10.	Frisch gezapftes König Ludwig hell und Bayerische Spezialitätenwochen
08.10. bis Anfang Januar 2021	Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

Oktober

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
40				1	2	**3**	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

Unsere Herbstgala

Rosa Scheiben von der Entenbrust an mariniertem Wildkräutersalat, gebratener Birne und gebackenen Camembertscheiben

***

Kürbiscremesuppe

***

Sorbet

***

Zartes Hirschsteak an Steinpilraviolli mit dunklem Kräuterrahm, Brokkoliröschen **oder** gebratenes Zanderfilet mit Steinpilzraviolli an Kräuterrahm, Brokkoliröschen

***

Holunder Panna Cotta und Cremiges Mövenpick Brombeer-Eis an warmen Waldfrüchten

Preis pro Person inkl. der begleitenden Weine, Bier und Mineralwasser 46,90 €

Auf Anfrage servieren wir auch gern ein abgewandeltes vegetarisches Menü. Reservierung unter dem Stichwort „Herbstgala“.

Gans schön lecker!

Unsere deftige Gans aus dem Ofen mundet der ganzen Familie.

bis 04.11.	„Unsere Herbstgala“
05.11. bis 19.11.	Ofenfrische Gans für 4 Personen (Reservierung erforderlich) mit Bratapfel, Rotkohl, Knödel, Salzkartoffeln und Apfelkompott zum Komplettpreis von 77,00 € (wahlweise Rindfleischsuppe und Herrencreme 4,00 € pro Person dazu)
20.11. bis 22.12.	Adventsmenü (Menü siehe folgende Seite), Reservierung erforderlich
bis Anfang Januar 2021	Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

November

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
44							**1**
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

Unser Adventsmenü

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl
mariniert an Blattsalat in Hausdressing,
Hobelparmesan und Croutons

***

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube

***

Tandoori-Kabeljau an Penne

***

Steakplatte mit kurzgebratenem Fleisch von Geflügel,
Rind und Wildschwein, Gemüseauswahl der Saison,
diverse Soßen, Rosmarinkartoffeln und Röstitaler

***

Dessertteller „Weihnachtsmarkt"–Glühwein-Panna
Cotta, Mövenpick Gebrannte Mandel Eis und Muffin
an heißen Kirschen

Komplettpreis 29,90 €,
ohne Zwischengang 26,90 €,
ohne Zwischengang und Vorspeise 23,90 €
(Im Hauptgang nur Geflügel und Schweinelendchen –
Abzug von 3,00 € pro Person)

Weihnachten ohne Kochen

...hört sich gut an? Jetzt reservieren!

bis 22.12.	Adventsmenü (Menü siehe vorherige Seite), Reservierung erforderlich
23.12., 24.12. und 27.12.	*geschlossen*
25.12. und 26.12.	Weihnachts-Mittagsmenü Tischreservierung erforderlich!
31.12.	Großes Silvesterbüffet Tischreservierung erforderlich!
bis Anfang Januar 2021	Wildgerichte

Dezember

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	**25**	**26**	27
53	28	29	30	31			

Buchen Sie Ihr Zimmer online!

Haulingort 30 · 48739 Legden
Tel. 02566/9300-0 · Fax 02566/930060
info@landhotel-hermannshoehe.de
www.landhotel-hermannshoehe.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook:
www.facebook.com/hermannshoehe