

*Landhotel · Restaurant*



**HERMANNSHÖHE**®

Legden im Münsterland

KULINARISCHER  
JAHRESPLANER

20  
23

# HERZLICH WILLKOMMEN

seit  
1884

## GENUSSMOMENTE SCHAFFEN

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



**DIE SCHÖNEN DINGE  
DES LEBENS GENIEßEN!**

# JANUAR

<i>KW</i>	<i>Mo</i>	<i>Di</i>	<i>Mi</i>	<i>Do</i>	<i>Fr</i>	<i>Sa</i>	<i>So</i>
<i>52</i>							<b>I</b>
<i>01</i>	2	3	4	5	6	7	8
<i>02</i>	9	10	11	12	13	14	15
<i>03</i>	16	17	18	19	20	21	22
<i>04</i>	23	24	25	26	27	28	29
<i>05</i>	30	31					

# HERMANNSHÖHE BERGWINTER

HERZHAFTE UND DEFTIGE  
WINTERGERICHTE



## BERGWINTER BEI UNS IM MÜNSTERLAND! EINFACH LECKER.

**02.01. bis  
einschl. 06.01.**

Betriebsferien im Restaurant  
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet

**07.01.**

Traditionelle Wildverlosung ab 19 Uhr

**bis 23.01.**

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

**24.01. bis 22.02.**

Hermannshöhe Bergwinter-Wochen

**27.01. bis 26.03.**

„Unser Menüfrühling“  
Feinschmeckermenü inkl. begleitender Getränke

FRÜHLINGSKÜCHE  
FÜR GENIESSER



# UNSER MENÜ- FRÜHLING

Preis pro Person  
inkl. der  
begleitenden  
Weine, Bier und  
Mineralwasser  
**52,50 €**

Lachstatar mit Birne und  
mariniertem Wildkräutersalat

Safran-Romanescorahmsuppe  
mit gerösteten Pinienkernen

Sorbet

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet mit milder Pfefferrahmjus  
an bunter Grünspargel-Tomaten-Kartoffelpfanne oder  
gebratenes Zanderfilet mit milder Pfefferbeerensoße an  
bunter Grünspargel-Tomaten-Kartoffelpfanne

Bayerische Vanillecreme und Marc de Champagne Eis  
an Orangenkompott

AUF ANFRAGE SERVIEREN WIR AUCH GERN EIN ABGEWANDELTES VEGETARISCHES  
MENÜ. RESERVIERUNG UNTER DEM STICHWORT „MENÜ-FRÜHLING“.

# LOVE IS IN THE AIR

## ROMANTISCHES MEHRGANGMENÜ FÜR ZWEI

**14.02. bis 16.02.** Valentinstag-Menü für Zwei im Kerzenschein

**bis 22.02.** Hermannshöhe Bergwinter Wochen

**23.02. bis  
einschl. 01.03.** Betriebsferien im Restaurant  
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet

**bis 26.03.** „Unser Menüfrühling“  
Feinschmeckermenü inkl. begleitender Getränke

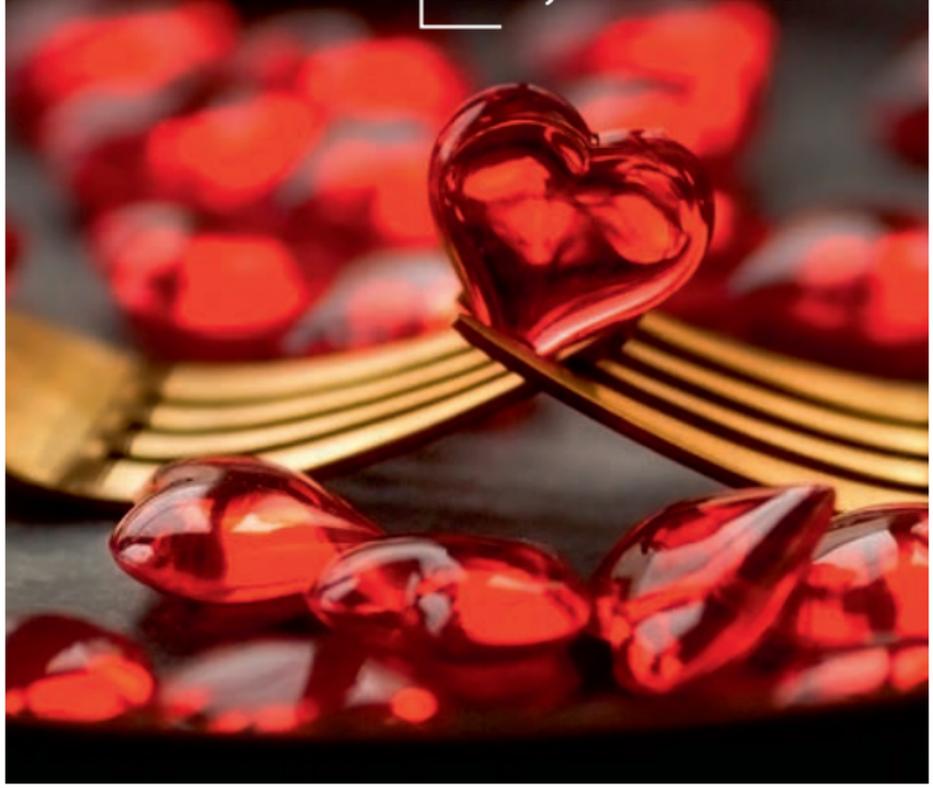
*you & me*



# FEBRUAR

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

EINE PRISE LIEBE  
FÜR JEDES GERICHT



# VALENTINSTAG- MENÜ



Menüpreis für  
2 Personen  
als 4-Gang-Menü  
**59,00 €**  
als 3-Gang-Menü  
ohne Vorspeise  
**53,00 €**

Aperitif White Peach Spritz

.....  
Salatteller mit gemischten winterlichen Salaten  
in Vinaigrette umlegt mit hausgemachten  
Antipasti, dazu Brot und Butter

.....  
„Aus eins mach Zwei“ Süppchen von der Tomate  
Klare Tomatensuppe mit Markklößchen  
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

.....  
Platte für 2 Personen:

Kleine Rumpsteaks und Schweinemedallions  
im Speckmantel mit Café de Paris-Soße  
an buntem Gemüsebouquet, Kroketten

.....  
Dessertteller mit Limettenmousse  
und Mövenpick Erdbeereis

# FISCH- WOCHEN

## FRISCHER FISCH AUF DEN TISCH

- 02.03. bis 05.04.** Fischwochen -  
Fischspezialitäten aus Fluss und Meer
- 08.03.** Weltfrauentag -  
für alle Frauen geht heute Abend der erste Lillet  
Wild Berry auf's Haus
- bis 26.03.** „Unser Menüfrühling“  
Feinschmeckermenü inkl. begleitender Getränke



# MÄRZ

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

# APRIL

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

# ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT

**DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE VERWÖHNT IHREN  
GAUMEN WIE ZU KEINER ANDEREN JAHRESZEIT!**

**bis 05.04.** Fischwochen -  
Fischspezialitäten aus Fluss und Meer

**Anfang April** Frischer Münsterländer Spargel

**bis 24.06.**

**07.04.** Karfreitag mittags Struven  
mit Biersuppe



# UNSER SPARGELMENÜ

Menüpreis  
als 4-Gang-Menü  
**33,90 €**  
als 3-Gang-Menü  
ohne Vorspeise  
**30,40 €**

Marinierter Spargelsalat an  
luftgetrocknetem Münsterländer Schinken

Spargelcremesuppe mit feiner Spargeleinlage

Zartes Rumpsteak oder gebratenes Lachsfilet,  
erntefrischer Münsterländer Spargel, Salzkartoffeln,  
Soße Hollandaise und Butter

Münsterländer Herrencreme an  
erntefrischen heimischen Erdbeeren

EIN TRAUM FÜR  
SPARGELLIEBHABER



# MAI

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

# DER WONNE- MONAT IST DA

**FRISCHER SPARGEL UND FRISCHE ERDBEEREN –  
WAS WILL MAN MEHR?**

**bis 24.06.**

Frischer Münsterländer Spargel

**Mai bis Ende August**

Erntefrische Münsterländer Erdbeeren



# F(R)ISCH AUF DEN TISCH

## MATJES – DIE HERINGSPEZIALITÄT AUS DEN NIEDERLANDEN

**09.06. bis 09.07.**

**bis 24.06.**

**25.06. bis 09.07**

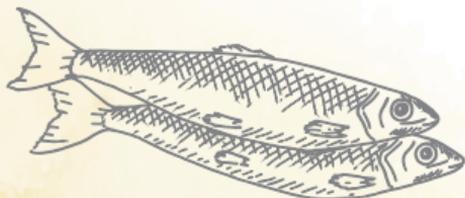
**bis Ende August**

Neuer Matjes

Frischer Münsterländer Spargel

Sommerliche Pfannkuchen

Erntefrische Münsterländer Erdbeeren



# JUNI

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



PIFFIGE KREATIONEN  
AUS UNSERER KÜCHE

# PFIFFERLING- MENÜ

Menüpreis  
als 4-Gang-Menü  
**33,90 €**  
als 3-Gang-Menü  
ohne Vorspeise  
**30,40 €**

Rosa gebratenes Roastbeef an  
marinierten Blattsalaten mit  
gebratenen frischen Pfifferlingen

---

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube

---

Zartes Rumpsteak oder gebratenes Zanderfilet  
mit gemischten Pilzen und gebratenen Kirschtomaten, Rösti,  
dazu Soße Bearnaise

---

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Beerengrütze

# JULI

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

# SOMMER, SONNE PFIFFERLINGE

## LECKERE PILZGERICHTE MIT PFIFF

- 04.07.** Ganztägig wegen privater Familienfeier geschlossen
- bis 09.07.** Neuer Matjes
- bis 09.07.** Sommerliche Pfannkuchen
- 10.07. bis  
einschl. 23.07.** Betriebsferien im Restaurant  
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet
- 24.07 bis 31.08** frische Pfifferlinge und Blaubeeren
- bis Ende August** Erntefrische Münsterländer Erdbeeren

# SCHUL- START

a<sup>b</sup>  
c

**I-MÄNNEKEN, KAFFEEKÄNNEKEN ...**

**08.08. Einschulung -**

Alle I-Dötzchen erhalten eine Überraschung

**bis 31.08.**

Frische Pfifferlinge und Blaubeeren

**bis Ende August**

Erntefrische Münsterländer Erdbeeren

*Mein erster  
Schultag*



# AUGUST

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

# SEPTEMBER

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

# BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN



## SPEZIALITÄTEN AUS DEM SÜDEN DEUTSCHLANDS

**01.09 bis 08.10.** Oktoberfest mit frisch gezapftem Festbier und Bayerischen Spezialitäten



# O' ZAPFT IS...

# TIERISCH WILD

## DER GOLDENE HERBST BRINGT BESONDERE LECKEREIEN

**bis 08.10.**

Oktoberfest mit frisch gezapftem Festbier und Bayerischen Spezialitäten

**09.10. bis**

Betriebsferien im Restaurant

**einschl. 15.10.**

Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet

**16.10. bis Anfang 2024**

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses



# OKTOBER

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
39							1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31					



DIE AROMEN DES  
HERBSTES SCHMECKEN!

# UNSER WILDMENÜ

Menüpreis  
als 4-Gang-Menü

**33,90 €**

als 3-Gang-Menü  
ohne Vorspeise

**30,40 €**

Bunte Blattsalate der Saison in Vinaigrette,  
Antipasti und mildwürzigem Südtiroler Hirschschinken

.....  
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsestreifen

.....  
Rosa gebratenes Hirschsteak  
mit Pistazienkruste an Wildrahmsoße  
Spitzkohlgemüse, Kroketten

.....  
Crunchy Caramelita – Mövenpick Salted Caramel  
mit Mandelbruch an Caramelsoße

# GANS FRISCH GANS LECKER

## VERLOCKENDE VORWEIHNACHTSZEIT

**03.11. bis 19.11.** Ofenfrische Gans für 4 Personen (Reservierung erforderlich) mit Bratapfel, Rotkohl, Knödel, Salzkartoffeln und Apfelkompott zum Tagespreis (wahlweise Rindfleischsuppe und Herrencreme 6,00 € pro Person dazu)

**17.11. bis 22.12.** Adventsmenü (Menü siehe folgende Seite, Reservierung erforderlich)

**bis Anfang Januar 2024**

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

# NOVEMBER

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

**WEIHNACHTLICHE  
GRÜSSE AUS DER KÜCHE!**



# UNSER ADVENTSMENÜ

Menüpreis

**31,40 €**

ohne Zwischen-  
gang **28,40 €**

ohne Zwischen-  
gang und Vorspeise  
**25,40 €**

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit mariniertem Feld- und Ruccolasalat,  
Hobelparmesan und gerösteten Pinienkernen

.....  
Kartoffelcremesuppe mit Schinkencrunch

.....  
Gebratenes Seehechtfilet auf roten Bandnudeln  
mit leichtem Paprika-Käse-Schaum

.....  
Steakplatte mit kurzgebratenem Fleisch vom Geflügel,  
Rind und Hirsch mit Zwiebelringen in Backteig  
und buntem Gemüse, Pommes frites und Rösti,  
dazu Soße Hollandaise und Champignonrahmsauce

.....  
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

im Hauptgang nur Geflügel und Schweinelendchen - Abzug von 3,00 € pro Person  
Menüauswahl nur einheitlich pro Reservierung/Tisch möglich!

# DAS JAHR NEIGT SICH DEM ENDE

**BEENDEN SIE ES MIT KÖSTLICHKEITEN  
UND EINEM LÄCHELN IM GESICHT**

**bis 22.12.** Adventsmenü (Menü siehe vorherige Seite,  
Reservierung erforderlich)

**23.12., 24.12. und 27.12. geschlossen**

**25.12.** Weihnachts-Mittagsmenü, Tischreservierung  
**& 26.12.** erforderlich

**31.12.** Großes Silvesterbüffet, Tischreservierung erforderlich

**bis Anfang Januar 2023**

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

# DEZEMBER

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
48					1	2	3
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31

**Buchen Sie Ihr  
Zimmer online!**

**Haulingort 30 · 48739 Legden  
Tel. 025 66/93 00-0 · Fax 025 66/93 00 60  
info@landhotel-hermannshoehe.de  
www.landhotel-hermannshoehe.de  
Besuchen Sie uns auch auf Facebook:  
www.facebook.com/hermannshoehe**