

Kulinarischer Jahresplaner 2018

Landhotel · Restaurant



HERMANNSHÖHE®

Legden im Münsterland

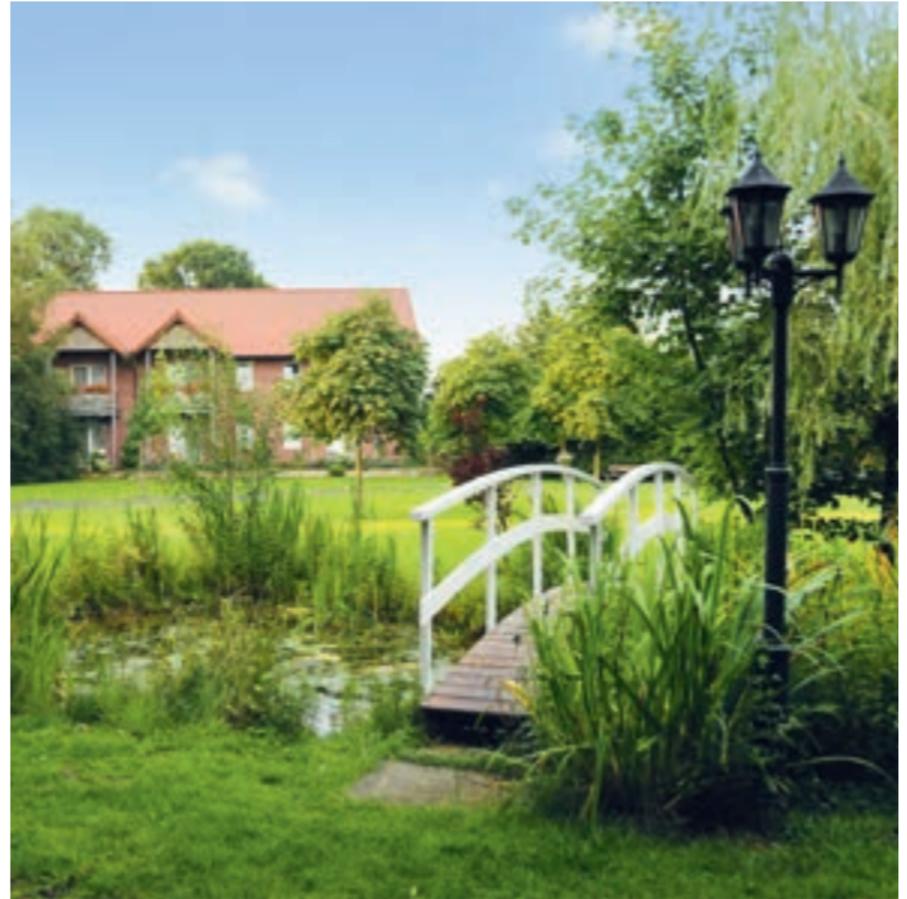


*Herzlich willkommen
seit 1884*

Die schönen Dinge des Lebens genießen!

- 55 Gästezimmer mit Wellnessbereich und Schwimmbad
- Restaurant-, Gesellschafts- und Tagungsräume
- Täglich Frühstück, Mittagstisch, Kaffee und Kuchen sowie Abendtisch
- Kegelbahn, Vogelschießstand und Kinderspielplatz
- Ladestation für Elektroautos

www.landhotel-hermannshoehe.de





Legden feiert Geburtstag!

„925 Jahre Legden und Asbeck“

Geburtstagskinder erhalten am Tag Ihres Geburtstages (gegen Vorlage des Personalausweises) im à la carte-Restaurant bei der Bestellung von mindestens vier Hauptgerichten das Hauptgericht für das Geburtstagskind gratis.

Dieses Angebot gilt für 2018.

*Unser Geburtstags-
geschenk für Sie!*



Januar

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

Deftig & Herzhaft

Winterliche Pfannkuchen- und Reibeplätzchen-Spezialitäten werden Sie begeistern!

- 04.01.** ganztägig geschlossen
- 05.01. bis 11.02.** Pfannkuchen- und Reibeplätzchen-Spezialitäten
- 06.01.** Wildverlosung
- 25.01. bis 25.03.** „Unser Menü-Frühling“ – Feinschmecker-menü inklusive begleitender Getränke





Unser Menüfrühling

Marinierter Büffelmozzarella an Feldsalat
mit gerösteten Walnüssen

Stielmuscremesuppe mit Mettwurstchip

Gebratenes Doradenfilet auf Tomaten-Paprika-Reis

Gebratene Kalbsmedaillons an Portweinjus oder
Lammkarree mit Knoblauchjus

Dazu reichen wir jeweils Prinzessbohnen im
Speckmantel und gebratene Drillinge

Crêpe suzette in einer Orangen-Soße mit
cremigem Vollmilchjoghurt-Eis

Preis pro Person inkl. der begleitenden
Weine, Bier und Mineralwasser 44,90 €

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

Glanz wie bei den Royals!

**Stilvolle Stand-up-Comedy
mit Butler George**

- 05.01. bis 11.02.** Pfannkuchen- und Reibeplätzchen-Spezialitäten
- 04.02.** Butler George / Stand-up-Comedy inkl. 3-Gang-Überraschungsmenü für 29,90 € (Kartenvorverkauf bei der Touristik Legden oder in unserem Haus)
- 12.02. bis einschl. 18.02.** *Betriebsferien im Restaurant (Hotel geöffnet, Übernachtung mit Frühstück möglich)*
- 19.02. bis Anfang April** Skandinavische Spezialitätenwochen
- bis 25.03.** Menü-Frühling

Februar

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



Menü Butler George

„Amouse Gueule“:

Mit Selleriesalat gefüllte
Roastbeefröllchen, Brot und Butter

„Clear Oxtail Soup“:

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange

„Chicken & Chips“:

Tandoori Geflügelsteak – In Tandoori
gebratenes Hähnchenbrustfilet, dazu gebackene
Kartoffelstäbe und ein bunter Salatteller

„Sweets“:

Baileys-Mousse und Espresso-Krokant-Eis
an warmen Whisky-Kirschen

*(Kartenvorverkauf bei der Touristik
Legden oder in unserem Haus)*

Köstlichkeiten aus dem Norden
Nordeuropäische Leckerbissen bringen
Skandinavien ins Münsterland.

04.03. Butler George / Stand-up-Comedy inkl.
3-Gang-Überraschungsmenü für 29,90 €
(Kartenvorverkauf bei der Touristik
Legden oder in unserem Haus)

bis 25.03. Menü-Frühling

30.03. Karfreitag mittags
Struwen mit
Biersuppe

**bis Anfang
April** Skandinavische
Spezialitäten-
wochen



März

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

April

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

Spargel für Genießer

Die kulinarisch vielleicht schönste
Zeit des Jahres beginnt!

**Anfang April
bis 24.06.**

Frischer Münsterländer
Spargel (Menü siehe
folgende Seite)



Unser Spargelmenü

Kohlrabiacarpaccio mit marinierten Blattsalaten
und Spargelspitzen garniert mit
luftgetrocknetem Münsterländer Schinken

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

Argentinisches Rumpsteak (150 g)
mit frischem Münsterländer Spargel,
dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Panna Cotta mit Erdbeermark und
Mövenpick Creme Vanilla an Rhabarberkompott

Komplettpreis pro Person als 4-Gang-Menü 28,90 €,
als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 25,40 €



Mai

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

Beerenstark!

Die Vielfalt der Erdbeere
wird Sie entzücken!

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



Leckeres aus dem Meer

Unsere Matjes-Spezialitäten
schmecken nicht nur Seebären

**14.06. bis
15.07.** Neuer Matjes

**14.06. bis
15.07.** Spiele der WM im Treff 1884
und auf Leinwand

bis 24.06. Frischer Münsterländer Spargel

**25.06. bis
31.08.** Frische Pfifferlinge



Juni

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

Juli

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

Nicht nur zum Naschen ... Faszinierende Blaubeer-Gerichte erfrischen im Hochsommer.

bis 15.07. Neuer Matjes

bis 15.07. Spiele der WM im Treff 1884
und auf Leinwand

bis 31.08. Frische Pfifferlinge

Juli und August Frisch geerntete Blaubeeren
als Kuchen, Dessert und
Blaubeerpfannkuchen

**30.07. bis
einschl.
12.08.** Betriebsferien im Restaurant
(Hotel geöffnet, Übernachtung
mit Frühstück möglich)



Endlich ist es soweit!

Passend zur Einschulung erhalten
alle I-Dötzchen eine Überraschung.

**bis
einschl.
12.08.** Betriebsferien im Restaurant
(Hotel geöffnet, Übernachtung
mit Frühstück möglich)

**Juli und
August** Frisch geerntete Blaubeeren
als Kuchen, Dessert und
Blaubeerpfannkuchen

30.08. Einschulung –
Überraschung
für alle Kinder

bis 31.08. Frische
Pfifferlinge



August

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

September

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
35						1	2
36	3	4	5	6	7	8	9
37	10	11	12	13	14	15	16
38	17	18	19	20	21	22	23
39	24	25	26	27	28	29	30

Bajuwarische Gaumenfreuden

... nicht nur für Flachland-Tiroler!

**01.09. bis
07.10.**

Frisch gezapftes König Ludwig hell
und Bayerische Spezialitätenwochen



Der goldene Oktober ist da!
Unsere Herbstgala-Spezialitäten
verwöhnen Sie im Herbst.

**01.10 bis
15.11.**

Herbstgala-Feinschmecker-
menü inklusive begleitender
Getränke

bis 07.10.

Frisch gezapftes König Ludwig
hell und Bayerische
Spezialitätenwochen

**08.10. bis
Anfang Januar
2018**

Leckere Wildgerichte
nach Art des Hauses



Oktober

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



Unsere Herbstgala

Wildkräutersalat in Orangenvinaigrette mit
Tranchen von rosa gebratener Entenbrust

Pfifferlingcremesuppe

mit Sahnehaube und frischen Kräutern

Gebratenes Hasenrückenfilet mit Rotweinjus,
dazu goldbraune Apfelringe, Rosenkohl
und Petersilienkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet unter einer Kräuterkruste
mit Rieslingschaum, dazu Brokkoli und
Petersilienkartoffeln

Blaubeerpfannkuchen mit Mövenpick Creme Vanilla

Preis pro Person inkl. der begleitenden Weine,
Bier und Mineralwasser 44,90 €

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.

**09.11. bis
18.11.**

Ofenfrische Gans für 4 Personen
(Reservierung erforderlich) mit Brat-
apfel, Rotkohl, Knödel, Salzkartoffeln
und Apfelkompott für 4 Personen zum
Komplettpreis von 72,00 € (wahlweise
Rindfleischsuppe und Herrencreme
3,50 € pro Person dazu)

bis 15.11.

Herbstgala-Feinschmeckermenü
inklusive begleitender Getränke

**08.10. bis
Anfang Januar
2018**

Leckere Wildgerichte
nach Art des
Hauses



November

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



Unser Adventsmenü

Kürbisantipasti und gebratener Ziegenkäse im Speckmantel an Feigensenf, dazu Brot und Butter

Feldsalatcremesuppe mit Croûtons

Tagliarini-Lachs-Pasta

Steakplatte mit kurzgebratenem Fleisch vom Schwein, Rind und Hirsch, Champignons, dazu eine bunte Gemüseauswahl, Bauernrösti und Kroketten, diverse Soßen, Blattsalat mit Sahnedressing

Dessertteller mit Eierlikörparfait und Mousse au Chocolat an heißen Himbeeren

Komplettpreis 29,50 €,
ohne Fischzwischen gang 26,50 €, ohne
Fischzwischen gang und Vorspeise 23,50 €
(Im Hauptgang nur Geflügel und Schwein -
Abzug von 3,00 € pro Person)

(Be)sinnliches zum Jahresende!

**Kosten Sie unsere
vorweihnachtlichen Menüs.**

**01.12. bis
22.12.** Adventsmenü (siehe vorherige
Seite), Reservierung erforderlich
und Weihnachtsbier vom Fass

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

**25.12. und
26.12.** Weihnachts-Mittagsmenü
(Tischreservierung erforderlich)

31.12. Silvesterbüffet ab 18.00 Uhr
(Tischreservierung erforderlich)

**08.10. bis
Anfang Januar
2018** Leckere Wildgerichte
nach Art des Hauses

Dezember

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
48						1	2
49	3	4	5	6	7	8	9
50	10	11	12	13	14	15	16
51	17	18	19	20	21	22	23
52	24	25	26	27	28	29	30
01	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

