



Kulinarischer Jahresplaner 2025

GENUSSMOMENTE SCHAFFEN

- 61 Gästezimmer mit 120 Betten
- 15 Suiten und Juniorsuiten (Baujahr 2019)
- Wellnessbereich mit Schwimmbad und verschiedenen Saunen
- Restaurant-, Gesellschafts- und Tagungsräume
- Täglich Frühstück, Mittagstisch, Kaffee & Kuchen sowie Abendtisch
- Kegelbahn, Vogelschießstand und Kinderspielplatz
- Ladestation für Elektroautos
- Neu: Hypercharger 400 kW



Landhotel Restaurant
HERMANNS HÖHE

BERGWINTER IM MÜNSTERLAND

- 02.01. & 03.01.** Restaurant geschlossen
– Hotel für Business-Gäste mit
Frühstück geöffnet
- 04.01.** traditionelle Wildverlosung ab 19.00
- bis 20.01.** leckere Wildgerichte nach Art
des Hauses
- 21.01. – 20.02.** Hermannshöhe Bergwinter-Wochen
- 24.01. – 06.04.** „Unser Menüfrühling“ Frühlingsmenü
inkl. begleitender Getränke
– siehe nächste Seite

Januar

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

Frühlingsmenü



Menüpreis

inkl. begleitender Weine, Biere, Mineralwasser
während des Menüs

58,90 €

Aperitif

Wildkräutersalat mit Johannisbeervinaigrette,
gebratenen Lammfiletstreifen und bunten Beeren

Cremesuppe vom Frühlingslauch
dazu Blätterteig-Räucherlachs-Burger

Sorbet

**Zartes Rumpsteak unter einer Speckkruste oder
gebratenes Zanderfilet unter einer Speckkruste**
an Schupfnudeln und Blattspinat mit Käseschaumsoße

**Mousse au Dubai Schokolade und
Mövenpick Creme Pistazie Eis**
an warmem Orangen-Grapefruitsalat

Kaffee und Digestif

ROMANTISCHE ZEIT ZU ZWEIT

- 14.02. – 16.02.** Valentins Menü für Zwei im Kerzenschein
- bis 20.02.** Hermannshöhe Bergwinter-Wochen
- 21.02. –
Anfang April** Fischwochen
– Fischspezialitäten aus Fluss & Meer
- bis 06.04.** „Unser Menüfrühling“ Frühlingsmenü
inkl. begleitender Getränke
– siehe vorherige Seite

Februar

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

Valentinsmenü



Menüpreis für 2 Personen
als 4-Gang-Menü
als 3-Gang-Menü

68,00 €

62,00 €

Amerie

Münsterländer Aperitif mit Sekt

Salatteller mit gemischten winterlichen Salaten

in Vinaigrette, umlegt mit hausgemachten Antipasti, Brot und Butter

„Aus eins mach Zwei“ Süsschen von der Tomate

Klare Tomatensuppe mit Markklößchen,
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Platte für 2 Personen

Im Käsemantel gebratenes Schweinemedallion
und kleines Rumpsteak an buntem Pfannengemüse,
Estragonsoße, Pommes frites

Holunderblüten-Joghurt-Mousse und Mövenpick Heidelbeer Buttermilch Eis

an rotem Beerenkompott

FRISCHER FISCH AUF DEN TISCH

**06.03. –
einschl. 16.03.**

Betriebsferien im Restaurant
– Hotel für Business-Gäste mit
Frühstück geöffnet

bis Anfang April

Fischwochen
– Fischspezialitäten aus Fluss & Meer

bis 06.04.

„Unser Menüfrühling“ Frühlingmenü
inkl. begleitender Getränke



März

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

ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT

- bis Anfang April** Fischwochen
— Fischspezialitäten aus Fluss&Meer
- bis 06.04.** „Unser Menüfrühling“ Frühlingsmenü
inkl. begleitender Getränke
- Anfang April –
24.06.** frischer Münsterländer Spargel
- 18.04.** Karfreitag mittags Struwen mit
Biersuppe



April

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

Spargelmenü



Menüpreis

als 4-Gang-Menü

37,90 €

als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise

34,90 €

Marinierter Spargelsalat

an luftgetrocknetem Münsterländer Schinken

Spargelcremesuppe

mit feiner Spargeleinlage

Zartes Rumpsteak unter einer Kräuterkruste oder gebratenes Seehechtfilet unter einer Kräuterkruste

mit frischem Spargel, Salzkartoffeln,
dazu Soße Hollandaise und Butter

Panna Cotta und Mövenpick Crème Vanilla Eis

an marinierten Erdbeeren

WONNEMONAT DER FRISCHE

- 29.05. ab 16.30** wegen privater Familienfeier
eingeschränkter Restaurantbetrieb
– Erkundigen Sie sich nach den
Reservierungsmöglichkeiten
- bis 24.06.** frischer Münsterländer Spargel
- Mai – 27.08.** erntefrische Erdbeeren



Mai

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

F(R)ISCH AUF DEN TISCH

- 06.06. – 27.07.** neuer Matjes
- bis 24.06.** frischer Münsterländer Spargel
- 25.06. – 27.08.** frische Pfifferlinge und Blaubeeren
- bis 27.08.** erntefrische Erdbeeren



Juni

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

Pfifferlingmenü



Menüpreis

als 4-Gang-Menü

37,90 €

als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise

34,90 €

Bunte Blattsalate der Saison

in Vinaigrette, umlegt mit Antipasti, gebratenen Rinderfiletstreifen und Pfifferlingen

Pfifferlingcremesuppe

mit Sahnehaube

Zartes Kalbsfilet oder gegrilltes Lachsfilet

mit frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten an Pappardelle-Bandnudeln, Kräuterrahm und Brokkoliröschen

kleiner Blaubeerpfannkuchen

mit Mövenpick Crème Vanilla Eis

SOMMER, SONNE PFIFFERLINGE

- bis 27.07.** neuer Matjes
- bis 27.08.** frische Pfifferlinge und Blaubeeren
- bis 27.08.** erntefrische Erdbeeren
- 28.07. –
einschl. 10.08.** Betriebsferien im Restaurant
– Hotel für Business-Gäste mit
Frühstück geöffnet



Juli

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

I-MÄNNEKEN KAFFEEKÄNNEKEN

- bis einschl.
10.08.** Betriebsferien im Restaurant
– Hotel für Business-Gäste mit
Frühstück geöffnet
- bis 27.08.** frische Pfifferlinge und Blaubeeren
- bis 27.08.** erntefrische Erdbeeren
- 28.08.** Einschulung
– alle I-Dötzchen erhalten eine
Überraschung
- 28.08. – 06.10.** Oktoberfest mit frisch gezapftem
Festbier und Bayerischen
Spezialitäten

August

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

BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN

bis 06. 10.

Oktoberfest mit frisch gezapftem
Festbier und Bayerischen
Spezialitäten



September

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

TIERISCH WILD

bis 06. 10.

Oktoberfest mit frisch gezapftem
Festbier und Bayerischen
Spezialitäten

**07. 10. –
Anfang 2026**

leckere Wildgerichte nach Art
des Hauses

**13. 10. –
einschl. 19. 10.**

Betriebsferien im Restaurant
– Hotel für Business-Gäste mit
Frühstück geöffnet

Oktober

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

Wildmenü



Menüpreis

als 4-Gang-Menü

37,90 €

als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise

34,90 €

Marinierter Rucolasalat

an mildwürzigem Hirschschenken und Antipasti

Wildkraftbrühe

mit Maultaschen und Gemüsestreifen

Wildpfanne

mit Hirschsteak unter einer Pfefferbeerenkruste
und Wildschweinfilet im Speckmantel, buntes
Pfannengemüse, Röstkartoffeln, dazu Wildrahmsoße

Nougatparfait

an heißen Rumkirschen

GANS FRISCH GANS LECKER

01. 11. – 20. 11.

Ofenfrische Gans für 4 Personen
– Reservierung erforderlich
mit Bratapfel, Rotkohl, Knödel,
Salzkartoffeln und Apfelkompott
zum Tagespreis
– wahlweise mit Rindfleischsuppe
und Herrencreme + 7,00 € p.P.

21. 11. – 22. 12.

Adventsmenü
– siehe nächste Seite,
Reservierung erforderlich

bis Anfang 2026

leckere Wildgerichte nach Art
des Hauses

November

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

Adventsmenü



Menüpreis	36,40 €
ohne Zwischengang	33,40 €
ohne Zwischengang und Vorspeise	30,40 €
Hauptgang nur Geflügel und Schweinelendchen	-3,00 €

Winterlicher Salat

mit Orangen-Chili-Dressing und
rosa gebratenen Entenbruststreifen

Champignoncremesuppe

mit Sahnehaube

Penne in Tomatenrahm

mit Tranche von gebratenem Kabeljau

Steakplatte

mit zartem Rumpsteak, Schweinemedailles im
Speckmantel und Hirschsteak, Kräuter-Jus, Ratatouille-
Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Dessertteller

mit Schokoladen-Panna Cotta, Vanille-Muffin und
Mövenpick Cioccolata Stracciatella an heißen Himbeeren

Menüauswahl nur einheitlich pro Reservierung/Tisch möglich!

DAS JAHR NEIGT SICH DEM ENDE

- | | |
|------------------------------------|---|
| bis 22. 12. | Adventsmenü
– siehe vorherige Seite,
Reservierung erforderlich |
| 23. 12., 24. 12.,
27.12 | geschlossen |
| 25. 12. & 26. 12. | Weihnachts-Mittagsmenü
– Reservierung erforderlich
nachmittags + abends geschlossen |
| 31. 12. | großes Silvesterbüffet
– Reservierung erforderlich |
| bis Anfang 2026 | leckere Wildgerichte nach Art
des Hauses |

Dezember

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

Landhotel · Restaurant



HERMANNSHÖHE®

Legden im Münsterland

Inh. Felix Beckhaus u. Sohn GbR
Haulingort 30 • 48739 Legden
Tel. 02566/9300-0 • Fax 02566/9300 60
info@landhotel-hermannshoehe.de
www.landhotel-hermannshoehe.de

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