

Landhotel · Restaurant



HERMANNSHÖHE®

Legden im Münsterland

KULINARISCHER
JAHRESPLANER

20
22

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 (kostenlos)



DIE SCHÖNEN DINGE
DES LEBENS GENIESSEN!

JANUAR

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

UNSER WINTER - HERZHAFTES AUS DER PFANNE



DEFTIGE WINTERGERICHTE RUND UM PFANNKUCHEN, REIBEPLÄTZCHEN UND CO.

**02.01. bis
einschl. 07.01.**

Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet

08.01.

Traditionelle Wildverlosung
(begrenzte Personenzahl / verbindliche Voranmeldung)

bis 20.01.

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

21.01. bis 17.02.

Pfannkuchen, Reibeplätzchen und
Grünkohl-Spezialitäten

21.01. bis 31.03.

„Unser Menü-Frühling“
Feinschmeckermenü inkl. begleitender Getränke

FRÜHLINGSKÜCHE FÜR GENIESSER



UNSER MENÜ- FRÜHLING

Preis pro Person
inkl. der
begleitenden
Weine, Bier und
Mineralwasser
48,50 €

Schwarzbrot mit gratiniertem Ziegenkäse
an mariniertem Feldsalat

.....

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit gebratener Garnele

.....

Sorbet

.....

Rosa gebratenes Kalbsfilet unter einer Senf-Kräuter-Kruste oder
gebratenes Doradenfilet unter einer Senf-Kräuter-Kruste mit
Spitzkohlgemüse und gebratenen Drillingen

.....

Cappuccinomousse und Mövenpick Tres Letches
Macadamia Eis an warmem Orangensalat

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 17.02. Pfannkuchen, Reibepätzchen und
Grünkohl-Spezialitäten

17.02. bis 31.03. Fischwochen - Fischspezialitäten aus
Fluss und Meer

18.02. bis 31.03. „Unser Menü-Frühling“
Feinschmeckermenü inklusive
begleitender Getränke

you♥me



FEBRUAR

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

EINE PRISE LIEBE
FÜR JEDES GERICHT



VALENTINSTAG- MENÜ



Menüpreis für
2 Personen
als 4-Gang-Menü
56,00 €
als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
48,00 €

Amerie - Münsterländer Aperitif mit Sekt

.....
Marinierte Blattsalate

wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen
oder vegetarischen Frühlingsrollen
.....

Zweiterlei Süsspchen Champignoncremesuppe und
Rindfleischsuppe „Münsterländer Hochzeitssuppe“
.....

Platte für 2 Personen mit Rumpsteak,
Schweinemedallions im Speckmantel und
Hähnchenbrust mit Spinat und Brie
überbacken, dazu Soße Bearnaise, Champignons
und buntes Gemüse, Röstitaler
.....

Dessertteller mit Mousse au chocolate und
Creme Vanilla - Eis an roter Beerengrütze

FISCH- WOCHEN

FRISCHER FISCH AUF DEN TISCH

**03.03. bis
einschl. 09.03.**

Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet

bis 31.03.

Fischwochen -
Fischspezialitäten aus Fluss und Meer

bis 31.03.

„Unser Menü-Frühling“
Feinschmeckermenü inklusive begleitender
Getränke



MÄRZ

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

APRIL

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

15.04. Karfreitag mittags Struwen
mit Biersuppe



UNSER SPARGELMENÜ

Menüpreis
als 4-Gang-Menü
30,90 €
als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
27,40 €

Spargel - Schinken- Röllchen
mit mariniertem Blattsalat

.....

Spargelcremesuppe mit feiner Spargeleinlage

.....

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

.....

Vanillecreme mit Eierlikör und Mövenpick Chocolate Chips
an erntefrischen heimischen Erdbeeren

EIN TRAUM FÜR
SPARGELLIEBHABER



MAI

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

10.06. bis 10.07.

Neuer Matjes

25.06. bis 31.08.

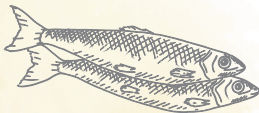
FrISChe Pfifferlinge

25.06. bis Ende August

FrISChe Blaubeeren als Kuchen,
Dessert und Blaubeerpfannkuchen

bis Ende August

Erntefrische Münsterländer Erdbeeren



JUNI

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

A top-down photograph of a round, shallow basket woven from light-colored, flat wooden strips. The basket is filled with numerous bright yellow chanterelle mushrooms. Some mushrooms are whole, while others are sliced. The basket sits on a dark, textured surface, possibly slate or dark wood. In the foreground, outside the basket, are several more mushrooms: two small whole ones, a cluster of thin, root-like mushrooms, and two larger, sliced chanterelles showing their gills.

PIFFFIGE KREATIONEN
AUS UNSERER KÜCHE

PFIFFERLING- MENÜ

Menüpreis
als 4-Gang-Menü
30,90 €
als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
27,40 €

Mit Olivenöl marniertes Carpaccio
vom Rinderfilet an Feld- und Ruccolasalat,
dazu gebratene frische Pfifferlinge

.....

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube und frischen Kräutern

.....

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

.....

Beerengrütze mit Mövenpick Creme Vanilla Eis

JULI

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

SOMMER, SONNE PFIFFERLINGE

LECKERE PILZGERICHTE MIT PFIFF

bis 18.07.

Neuer Matjes

**11.07. bis
einschl. 24.07.**

Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet

bis 31.08.

Frische Pfifferlinge

bis Ende August

Frische Blaubeeren als Kuchen,
Dessert und Blaubeerpfannkuchen

bis Ende August

Erntefrische Münsterländer Erdbeeren

SCHUL- START



I-MÄNNEKEN, KAFFEEKÄNNEKEN ...

11.08. Einschulung -

Alle I-Dötzchen erhalten eine Überraschung

bis 31.08.

Frische Pfifferlinge

bis Ende August

Frische Blaubeeren als Kuchen,
Dessert und Blaubeerpfannkuchen

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	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

SEPTEMBER

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

BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN



SPEZIALITÄTEN AUS DEM SÜDEN DEUTSCHLANDS

01.09 bis 02.10. Frisch gezapftes König Ludwig hell und
Bayerische Spezialitätenwochen



O' ZAPFT IS...

TIERISCH WILD

DER GOLDENE HERBST BRINGT BESONDERE LECKEREIEN

bis 02.10.

Frisch gezapftes König Ludwig hell und
Bayerische Spezialitätenwochen

03.10. bis

Betriebsferien im Restaurant

einschl. 09.10.

Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet

12.10. bis Anfang Januar 2023

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses



OKTOBER

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

DIE AROMEN DES
HERBSTES SCHMECKEN!



UNSER WILDMENÜ

Menüpreis
als 4-Gang-Menü
30,90 €
als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
27,40 €

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

.....

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsestreifen

.....

Rosa gebratenes Hirschsteak
mit milder Preiselbeer-Pfeffer-Soße, gebratene Apfelringe,
Champignons, Herzoginkartoffeln

.....

Zimtparfait an heißem Pflaumenkompott

GANS FRISCH GANS LECKER

VERLOCKENDE VORWEIHNACHTSZEIT

04.11. bis 24.11. Ofenfrische Gans für 4 Personen (Reservierung erforderlich) mit Bratapfel, Rotkohl, Knödel, Salzkartoffeln und Apfelkompott zum Komplettpreis von 80,00 € (wahlweise Rindfleischsuppe und Herrencreme 5,00 € pro Person dazu)

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

bis Anfang Januar 2023

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

NOVEMBER

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



WEIHNACHTLICHE
GRÜSSE AUS DER KÜCHE!

UNSER ADVENTSMENÜ

Menüpreis

29,90 €

ohne Zwischen-

gang **26,90 €**

ohne Zwischen-

gang und Vorspeise

23,90 €

Vorspeisenvariation von rosa gebratenem Roastbeef,
mild geräuchertem Lachs und Forellenfilet
an Antipasti und mariniertem Blattsalatbouquet

.....

Lauchcremesuppe mit Mettwurstchip

.....

Gebratenes Zanderfilet an Gemüse-Chili-Reis

.....

Steakplatte vom Schwein, Rind und Hirsch,
dazu buntes Pfannengemüse, Kräuterbutter und Soße Beanaise,
Kroketten und Röstkartoffeln

.....

Dessertteller mit Eierlikör-Panna Cotta, Stracciatellaeis
und warmer Schokoladensoße

im Hauptgang nur Geflügel und Schweinelendchen - Abzug von 3,00 € pro Person

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. & 26.12. Weihnachts-Mittagsmenü,
Tischreservierung 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	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	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