

Landhotel · Restaurant



HERMANNSHÖHE®

Legden im Münsterland

KULINARISCHER
JAHRESPLANER

2024

HERZLICH
WILLKOMMEN

SEIT
1884

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 und Kuchen sowie Abendtisch
- Kegelbahn, Vogelschießstand und Kinderspielplatz
- Ladestation für Elektroautos



DIE SCHÖNEN DINGE
DES LEBENS GENIEßEN!

JANUAR

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

HERMANNSHÖHE BERGWINTER

HERZHAFTE UND DEFTIGE
WINTERGERICHTE

BERGWINTER BEI UNS IM MÜNSTERLAND!
EINFACH LECKER.

- 02.01. bis
einschl. 05.01.** Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet
- 06.01.
bis 15.01.** Traditionelle Wildverlosung ab 19 Uhr
Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses
- 16.01. bis 14.02.** Hermannshöhe
Bergwinter-Wochen
- 26.01. bis 24.03.** „Unser Menüfrühling“
Feinschmeckermenü
inkl. begleitender
Getränke



FRÜHLINGSKÜCHE
FÜR GENIESSER



UNSER MENÜ- FRÜHLING

Preis pro Person
inkl. der
begleitenden
Weine, Bier und
Mineralwasser
während des
Menüs **57,50 €**

Aperitif

Südtiroler Hirschschinken an mariniertem Feldsalat,
Rote Beete-Apfel-Salat, dazu Ciabatta

Bärlauchcremesuppe mit gebackener Kartoffel-Garnele

Sorbet

Zarter Lammrücken im Baconmantel oder
gebratenes **Lachsfilet im Baconmantel** mit milder Dijon-Senf-Soße
an buntem Gemüse-Kartoffel-Gratin

Mousse von Schwarzen Johannisbeeren und Mövenpick
Brombeere Eis an Stippmilch

Kaffee und Digestif

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

- 13.02. und 14.02.** Valentinstag-Menü für Zwei im Kerzenschein
bis 14.02. Hermannshöhe Bergwinter Wochen
- 15.02. bis
einschl. 22.02.** Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet
- 23.02. bis 28.03.** Fischwochen –
Fischspezialitäten aus Fluss und Meer
- bis 24.03.** „Unser Menüfrühling“ Feinschmecker Menü
inkl. begleitender Getränke

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	29			



EINE PRISE LIEBE
FÜR JEDES GERICHT

VALENTINSTAG- MENÜ

Menükomplett-
preis für
2 Personen
als 4-Gang-Menü
64,00 €
als 3-Gang-Menü
58,00 €

Aperitif Limoncello Spritz

Geräucherter Lachs an bunten marinierten Blattsalaten
und Kartoffelrösti

Kräuterrahmsuppe mit roten Gnocchi

Platte für 2 Personen:

Zartes Rumpsteak und Hähnchenbrustfilet mit Pistazienkruste,
Kräuter-Jus, Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu

FISCH- WOCHEN

FRISCHER FISCH AUF DEN TISCH

- 08.03.** Weltfrauentag –
für alle Frauen geht heute Abend der erste
Lillet Wild Berry auf's Haus
- bis 24.03.** „Unser Menüfrühling“
Feinschmeckermenü inkl. begleitender
Getränke
- bis 28.03.** Fischwochen –
Fischspezialitäten aus Fluss und Meer
- 29.03.** Karfreitag mittags Struwen mit Biersuppe

MÄRZ

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

APRIL

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

ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT

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

**Anfang April
bis 24.06.**

Frischer Münsterländer Spargel



UNSER SPARGELMENÜ

Menüpreis
als 4-Gang-Menü

36,50 €

als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise

33,50 €

Spargel-Räucherlachs-Röllchen

an marinierten Blattsalaten,
Brot und Butter

Spargelcremesuppe mit feiner Spargeleinlage

Schweinemedallions im Speckmantel

oder auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit erntefrischem Münsterländer Spargel, Salzkartoffeln,
Soße Hollandaise und Butter

Eierlikör-Panna-Cotta und Mövenpick Chocolate Chips

an erntefrischen Erdbeeren

EIN TRAUM FÜR
SPARGELLIEBHABER



MAI

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

DER WONNE- MONAT IST DA

FRISCHER SPARGEL UND FRISCHE ERDBEEREN – WAS WILL MAN MEHR?

- 05.05. ab 16.30 Uhr** wegen privater Familienfeier
eingeschränkter Restaurantbetrieb
Erkundigen Sie sich nach den
Reservierungsmöglichkeiten!
- 12.05. ab 16.30 Uhr** wegen privater Familienfeier
eingeschränkter Restaurantbetrieb
Erkundigen Sie sich nach den
Reservierungsmöglichkeiten!
- bis 24.06.** Frischer Münsterländer Spargel
- Mai bis 26.08.** Erntefrische Münsterländer Erdbeeren

F(R)ISCH- AUF DEN TISCH

MATJES – DIE HERINGSPEZIALITÄT AUS DEN NIEDERLANDEN

- 07.06. bis 21.07.** Neuer Matjes
- bis 24.06.** Frischer Münsterländer Spargel
- 25.06. bis 26.08.** Frische Pfifferlinge und Blaubeeren
- bis 26.08.** Erntefrische
Münsterländer
Erdbeeren



JUNI

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

PIFFIGE KREATIONEN
AUS UNSERER KÜCHE



PFIFFERLINGS- MENÜ

Menüpreis
als 4-Gang-Menü

36,50 €

als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise

33,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet an
mariniertem Wildkräutersalat,
Basilikumsorbet und gebratenen Pfifferlingen

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube

Haustopf mit zartem Rumpsteak (160g)
oder gebratenem Seehechtfilet
an buntem Gartengemüse und frischen Pfifferlingen,
Röstkartoffeln, dazu Soße Bearnaise

Münsterländer Herrencreme
an erntefrischen heimischen Erdbeeren

JULI

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

SOMMER, SONNE PFIFFERLINGE

LECKERE PILZGERICHTE MIT PFIFF

- | | |
|---------------------------------------|---|
| bis 21.07. | Neuer Matjes |
| 22.07. bis
einschl. 04.08. | Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet |
| bis 26.08. | Frische Pfifferlinge und Blaubeeren |
| bis 26.08. | Erntefrische Münsterländer Erdbeeren |

SCHUL-
START

a b
c

I-MÄNNEKEN, KAFFEEKÄNNEKEN ...

- bis 04.08.** Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste mit Frühstück geöffnet
- 22.08. Einschulung –**
Alle I-Dötzchen erhalten eine Überraschung
- bis 26.08.** Frische Pfifferlinge und Blaubeeren
- bis 26.08.** Erntefrische Münsterländer Erdbeeren
- 27.08. bis 10.10.** Oktoberfest mit frisch gezapftem Festbier
und Bayerischen Spezialitäten

AUGUST

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

SEPTEMBER

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
35							1
36	2	3	4	5	6	7	8
37	9	10	11	12	13	14	15
38	16	17	18	19	20	21	22
39	23	24	25	26	27	28	29
40	30						

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN

SPEZIALITÄTEN AUS DEM
SÜDEN DEUTSCHLANDS

01.09 bis 10.10. Oktoberfest mit frisch gezapftem Festbier
und Bayerischen Spezialitäten



TIERISCH WILD

DER GOLDENE HERBST BRINGT BESONDERE LECKEREIEN

bis 10.10.

Oktoberfest mit frisch gezapftem Festbier
und Bayerischen Spezialitäten

**21.10. bis
einschl. 27.10.**

Betriebsferien im Restaurant
Hotel für Business-Gäste
mit Frühstück geöffnet

11.10. bis Anfang 2025

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses



OKTOBER

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



DIE AROMEN DES
HERBSTES SCHMECKEN

UNSER WILDMENÜ

Menüpreis
als 4-Gang-Menü
36,50 €
als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
33,50 €

Bunte Blattsalate der Saison in Orangenvinaigrette
mit Tranchen von rosa gebratener Entenbrust

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

Zartes Hirschsteak

vom Hirschrücken unter einer Pfefferbeerenkruste,
Wild-Preiselbeersosse, Speckrosenkohl und Serviettenknödel

Hausgemachtes Zimtparfait
an warmen Pflaumen

GANS FRISCH GANS LECKER

VERLOCKENDE VORWEIHNACHTSZEIT

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

bis Anfang Januar 2025

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

NOVEMBER

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

WEIHNACHTLICHE GRÜSSE
AUS DER KÜCHE



UNSER ADVENTSMENÜ

Menüpreis

34,90 €

ohne Zwischen-
gang **31,90 €**

ohne Zwischen-
gang und Vorspeise

28,90 €

Mit Waldorfsalat gefüllte Roastbeefröllchen an Feldsalat,
Waldbeeren und Brombeerdressing

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Maultaschen

Gebratene Riesengarnele an Zucchini-Curryreis

Gemischte Platte – Wildschweinfilet im Speckmantel,
Zartes Rumpsteak und Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Brie überbacken,
Champignon-Gemüsepfanne, Rahmsoße, Kräuterbutter und Kartoffelwedges

Bailey's Mousse und Crunchy Vanilla an warmen Rumkirschen

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. & 26.12.** Weihnachts-Mittagsmenü, Tischreservierung
erforderlich
- 31.12.** Großes Silvesterbüffet, Tischreservierung
erforderlich

bis Anfang Januar 2025

Leckere Wildgerichte nach Art des Hauses

DEZEMBER

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

BUCHEN SIE IHR ZIMMER ONLINE!

Haulingort 30 · 48739 Legden
Tel. 025 66 / 9300-0
Fax 025 66 / 9300 60

info@landhotel-hermannshoehe.de
www.landhotel-hermannshoehe.de

Besuchen Sie uns
auch auf Facebook:
[www.facebook.com/
hermannshoehe](http://www.facebook.com/hermannshoehe)