



ich weiß was
schönes im ...

AUGUST

- 1 Sa
- 2 So
- 3 Mo
- 4 Di
- 5 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 6 Do Buffet Vegetarisch & Meer
- 7 Fr Spanischer Buffetabend
- 8 Sa Spanischer Buffetabend
- 9 So
- 10 Mo
- 11 Di
- 12 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 13 Do
- 14 Fr
- 15 Sa Andrea Bocelli Revue-Abend
- 16 So
- 17 Mo
- 18 Di
- 19 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 20 Do
- 21 Fr
- 22 Sa
- 23 So
- 24 Mo
- 25 Di
- 26 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 27 Do
- 28 Fr
- 29 Sa
- 30 So
- 31 Mo

Viva Espana!

**SOMMER, SONNE UND
LEBENSFREUDE**

FR. 7. AUG. & SA. 8. AUG.

Spanische Köstlichkeiten vom Buffet bringen Sie ganz sicher in Urlaubsstimmung. Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Tapas-Auswahl mit Fisch, Fleisch und mediterranen Gemüsen, Paella in großen Pfannen zubereitet, hausgemachte Sangria und erlesene spanische Weine.

Que delicioso!

Buffetpreis: 31,90 €
p. Pers.



*Urlaubsgefühle
gehen auf's Haus!*



3-Gang Menü: 59,- € p. Pers.
inkl. Aperitif und Vorstellung
im Theaterzelt

Einlass: 18:30 Uhr / Beginn: 19:00 Uhr
Dauer ca. 3,5h

Menü im August

Spanische Tapas-Träume
Eisgekühlte Gazpacho „Andaluz“
mit Basilikum-Espuma und
Rosmarin-Croûtons
Iberico Schweinefilet mit sonnen-
getrockneten Tomaten & Oliven an
Portwein-Jus, Ofenkartoffeln und
mediterranen Gemüsen
Crêma „Catalana“ mit Orangen-
Melonen-Salat und Pistazieneis



ich weiß was
schönes im ...

SEPTEMBER

- 1 Di
- 2 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 3 Do
- 4 Fr Buffet Vegetarisch & Meer
- 5 Sa
- 6 So
- 7 Mo
- 8 Di
- 9 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 10 Do
- 11 Fr
- 12 Sa
- 13 So
- 14 Mo
- 15 Di
- 16 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 17 Do
- 18 Fr
- 19 Sa
- 20 So
- 21 Mo
- 22 Di
- 23 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 24 Do Menü für Zwei inkl. Wein
- 25 Fr Menü für Zwei inkl. Wein
- 26 Sa Menü für Zwei inkl. Wein
- 27 So Menü für Zwei inkl. Wein
- 28 Mo
- 29 Di
- 30 Mi Menü für Zwei inkl. Wein

AN ALLEN BUFFETTAGEN

Das Buffet wird stetig
frisch bestückt, Sie können
also jederzeit zwischen
18:00 - 19:00 Uhr
ihren Buffetabend beginnen.
Gerne reservieren wir für Sie!

SEPTEMBER-MENÜ

Herbstfreuden



Salatvariationen mit Kürbis-Chutney,
Gorgonzolakäse, Trauben und
karamellisierten Walnüssen
Apfel-Sellerie-Cremesuppe
mit gebratenem Entenbrüstchen
Geschnetzeltes vom Taubenbrüstchen
(aus hiesigen Jagdvögeln)
mit Waldpilzen in Wacholderrahm
und Kartoffel-Birnen-Strudel

„Panna cotta“ von gebrannten Mandeln
mit warmen Zimtpflaumen

An jedem Mittwoch im Sept. und zum
Herbstbeginn vom 23.09. bis 27.09.

Menüpreis: 79,- € für 2 Pers.
inkl. einer erlesenen Flasche Wein

Unsere neuen Gutscheine

Für jedes unserer Buffets,
außergewöhnlichen Dinner oder
Events haben wir für Sie einen
individuellen Gutschein.

Da ist für jeden etwas dabei!
**NUTZEN SIE DAS GUTSCHEIN-
FORMULAR AUF UNSERER
WEBSITE ODER SPRECHEN
SIE UNS PERSÖNLICH AN!**



Menü für Zwei inkl. Wein

IMMER WIEDER MITTWOCHS ...

Genießen Sie unser monatlich
wechselndes Jahreszeiten-Menü
in vier Gängen serviert, inkl. einer
erlesenen Flasche Wein.

Menüpreis: 79,- € für 2 Pers.

Termine und Menüfolge entnehmen
Sie bitte unserem Kalender.



Immer wieder sonntags ...

Genießen Sie in unserem idyllischem
Cafégarten hausgebackene Kuchen & Torten
sowie leckere Kaffee- und Eisspezialitäten.



SOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. & Di. Ruhetage
Mi. - Sa. ab 17:00 Uhr
So. + Feiertage ab 11:00 Uhr
durchgehend



ich weiß ein Haus
im Grünen...

RESTAURANT · LANDHAUS

Bad Steinbeck



UNSERE EVENTS IM

Sommer

HEINER & MARTINA DETERMEYER

Bad 14 · 49509 Recke-Steinbeck

Tel. 05453/8280 · Fax 05453/80417

heiner.determeyer@bad-steinbeck.de

www.landhaus-bad-steinbeck.de



ich weiß was
Schönes im ...

APRIL

- 1 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 2 Do Buffet Vegetarisch & Meer
- 3 Fr Buffet CANDLELIGHT
- 4 Sa
- 5 So Buffet CANDLELIGHT
- 6 Mo
- 7 Di
- 8 Mi Fischbuffet
- 9 Do Gründonnerstag
Fischbuffet
- 10 Fr Karfreitag
Fischbuffet
- 11 Sa
- 12 So Ostern
Osterbuffet mittags & abends
- 13 Mo Ostern
Osterbuffet mittags & abends
- 14 Di
- 15 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 16 Do
- 17 Fr Buffet CANDLELIGHT
- 18 Sa
- 19 So Buffet CANDLELIGHT
- 20 Mo
- 21 Di
- 22 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 23 Do
- 24 Fr Buffet CANDLELIGHT
- 25 Sa
- 26 So Buffet CANDLELIGHT
- 27 Mo
- 28 Di
- 29 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 30 Do Frühlingbuffet mit dem ersten frischen Spargel

Vegetarisch und Meer

IMMER AM 1. DONNERSTAG

Buffet mit leckeren vegetarischen
Gerichten und köstlichen
Fischvariationen

Buffetpreis: **27,90 €** p. Pers.



Osterbuffet

FÜR DIE GANZE FAMILIE



ab 11:30 Uhr & ab 18:00 Uhr

Buffet mit Frühlingserichten, zartem
Osterlammbraten und dem ersten
frischen Spargel

Buffetpreis: **31,90 €** p. Pers.

Kinder bis zu 12 Jahren zahlen
1,50 € pro Lebensalter!

Menü im April

Frühlingssalat mit Ziegenkäse-
Chili-Parfait im Möhrchenmantel
Cremesüppchen vom frischen
Bärlauch mit Lachsklößchen
Lammrückenfilet an Rosmarin-Jus mit
grünen Böhnchen und Kartoffelgratin
Vanillecreme mit Rhabarberkompott
und Riesling-Zabaglione



ich weiß was
Schönes im ...

MAI

- 1 Fr Spargelbuffet
- 2 Sa
- 3 So Spargelbuffet
- 4 Mo
- 5 Di
- 6 Mi Spargelbuffet
- 7 Do Spargelbuffet
- 8 Fr Spargelbuffet
- 9 Sa Spargelbuffet
- 10 So Spargelbuffet
- 11 Mo
- 12 Di
- 13 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 14 Do Spargelbuffet
- 15 Fr
- 16 Sa
- 17 So Spargelbuffet
- 18 Mo
- 19 Di Spargelbuffet
- 20 Mi Spargelbuffet
- 21 Do Christi Himmelfahrt
Spargelbuffet
- 22 Fr Spargelbuffet
- 23 Sa
- 24 So Spargelbuffet
- 25 Mo
- 26 Di
- 27 Mi Spargelbuffet
- 28 Do Spargelbuffet
- 29 Fr
- 30 Sa
- 31 So Pfingsten
Spargelbuffet

Menü im Mai

Cremige Burrata mit warmen
Kirschtomaten & Sonnenblumenkernen
an Aceto-Balsamico-Vinaigrette



Spargelcremesuppe
mit gehackten Pistazien
Zarter Braten vom jungen Maibock mit
zweierlei Spargel und Bärlauch-Gnocchi
Tonkabohnen-„Panna cotta“
mit Erdbeer-Minze-Salat

Spargelbuffet IM MAI/JUNI

Klassische und raffiniert zubereitete
Gerichte rund um das edle Gemüse –
so viel Sie mögen vom Buffet!
Reservierungen möglich zwischen
18:00 Uhr und 19:00 Uhr.

Buffetpreis: **28,90 €** p. Pers.



Großes Spargelbuffet

PFINGSTEN

ab 11:30 Uhr & ab 18:00 Uhr
Buffetpreis: **28,90 €** p. Pers.
Kinder bis zu 12 Jahren zahlen
1,50 € pro Lebensalter!



ich weiß was
Schönes im ...

JUNI

- 1 Mo Pfingsten
Spargelbuffet
- 2 Di
- 3 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 4 Do Buffet Spargel, Vegetarisch & Meer
- 5 Fr
- 6 Sa
- 7 So Spargelbuffet
- 8 Mo
- 9 Di
- 10 Mi Spargelbuffet
- 11 Do Fronleichnam
Spargelbuffet
- 12 Fr Spargelbuffet
- 13 Sa
- 14 So Spargelbuffet
- 15 Mo
- 16 Di
- 17 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 18 Do Spargelbuffet
- 19 Fr Spargelbuffet
- 20 Sa
- 21 So Spargelbuffet
- 22 Mo
- 23 Di
- 24 Mi Sommer-Menü für Zwei inkl. Wein
- 25 Do Sommer-Menü für Zwei inkl. Wein
- 26 Fr Sommer-Menü für Zwei inkl. Wein
- 27 Sa Sommer-Menü für Zwei inkl. Wein
- 28 So Betriebsferien
- 29 Mo
- 30 Di

AN ALLEN BUFFETTAGEN

Das Buffet wird stetig
frisch bestückt. Sie können
also jederzeit zwischen
18:00 - 19:00 Uhr
ihren Buffetabend beginnen.
Gerne reservieren wir für Sie!

Großes Spargelbuffet

FRONLEICHNAM

ab 11:30 Uhr & ab 18:00 Uhr



Buffetpreis: **28,90 €** p. Pers.
Kinder bis zu 12 Jahren zahlen
1,50 € pro Lebensalter!

Sommermenü im Juni



„Surf & Turf“ Zweierlei Carpaccio
vom Rinderfilet & Lachsfilet mit
Rucola und gehobeltem Parmesan

Orangen-Möhrrchen-Suppe mit Ingwer
und Scampo am Zitronengrasspieß

„Piccata“ vom KIKOK Hähnchen-
brustfilet mit frischen Pfifferlingen,
mediterranem Schmortgemüse
und Mango-Risotto

Mascarponecreme mit Himbeeren
und Schokoladen-Amarettini



ich weiß was
Schönes im ...

JULI

- 1 Mi Betriebsferien
- 2 Do
- 3 Fr
- 4 Sa
- 5 So
- 6 Mo
- 7 Di
- 8 Mi
- 9 Do Betriebsferien
- 10 Fr Theodor Fontane
„Unterm Birnbaum“
- 11 Sa
- 12 So
- 13 Mo
- 14 Di
- 15 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 16 Do
- 17 Fr
- 18 Sa
- 19 So
- 20 Mo
- 21 Di
- 22 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 23 Do
- 24 Fr Udo Jürgens Revue-Abend
- 25 Sa
- 26 So
- 27 Mo
- 28 Di
- 29 Mi Menü für Zwei inkl. Wein
- 30 Do
- 31 Fr

FREITAG, 10. JULI

Die LITERARISCHE
BÜHNE RHEINE prä-
sentierte zum 200. Ge-
burtstag von Theodor
Fontane: „Unterm
Birnbaum“ als szeni-
sche Lesung nach
der Kriminalnovelle
von Theodor Fontane



3-Gang Menü: 45,- € p. Pers.
inkl. Aperitif und Lesung im Theaterzelt
Einlass: ab 18:30 Uhr · Beginn: 19:00 Uhr · Dauer ca. 3,5 h
Bitte denken Sie an rechtzeitige Tischreservierung!

Menü im Juli

„Vitello tonnato“ Zarte Scheiben
vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce



Gemüse-Minestrone
mit gehobeltem Parmesan

Doradenfilet mit Kräuter Pesto,
Ofentomaten, Schotenerbsen
und Süßkartoffelpüree

Gekühltes Holunderbeeren-Süppchen
mit Joghurtcreme und
marinierten Sommerbeeren

FREITAG, 24. JULI



**3-Gang Menü:
59,- €**
p. Pers., inkl. Aperitif
und Vorstellung
im Theaterzelt
Einlass: 18:30 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Dauer ca. 3,5 h