



ich weiß was
schönes im ...

Mai 2026

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

WIR LADEN SIE WIEDER
HERZLICH EIN, ZU UNSEREN

Spargelbuffets

die eine Vielzahl an Köstlichkeiten
rund um das edle Gemüse bieten.



Eine Auswahl an Vorspeisen
und Suppen wird Ihnen direkt am Tisch
serviert, während Sie den frischen
Spargel mit den klassischen Beilagen
und Dessertvariationen vom Buffet
genießen können.

45,00 € p. Pers.



Menü im Mai

Pfannkuchen-Lachs-Röllchen
mit Frühlingssalat
an Orangen-Senf-Vinaigrette

Spargelcremesuppe mit
gerösteten Mandeln

Zarter Braten vom jungen Maibock
mit Wacholderrahm, frischem
Spargel & Bärlauch-Gnocchi

Rhabarber-Erdbeer-Trifle mit
Vanille-Biskuit & Mascarponecreme

Menüpreis für 2 Pers.: 98,- €
inkl. einer erlesenen Flasche Wein.



ich weiß was
schönes im ...

Juni 2026

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

Menü im Juni

Geschmorte Pfifferlinge mit
gehobtem Parmesan & Rucola
an Limonen-Olivenöl-Vinaigrette

Samtiges Tomatencremesüppchen
mit Basilikum & Croûtons

KIKOK Hähnchenbrustfilet auf
Kräuterrahm-Linguine mit
grünem & weißem Spargel,
Zuckerschoten, Kirschtomaten
und gerösteten Mandeln

Tonkabohnen-Panna cotta
mit Heidelbeere & Minze

Menüpreis für 2 Pers.: 98,- €
inkl. einer erlesenen Flasche Wein



Sommerbuffet

Erleben Sie den Sommer
in unserem idyllischen
Landhausgarten und genießen
Sie eine erlesene Auswahl feiner
Sommergerichte, darunter frisch
zubereitete Pfifferlinge - ein Fest
für Gaumen und Sinne.

Die Speisen werden teils vom
Buffet, teils direkt am Tisch serviert.

44,50 € p. Pers.



Freuen Sie sich auf unvergessliche Momente
voller Genuss, Lebensfreude und Urlaubsflair!

„EXPEDITION INS BIERREICH“

Mit Biersommelier Rainer Dieckmann

„Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will,
dass wir glücklich sind.“ -Benjamin Franklin

Samstag, 18. Juli 2026

Erleben Sie einen genussvollen Abend mit spannenden Einblicken
in die Welt des Bieres. Biersommelier Rainer Dieckmann führt humorvoll
durch Verkostungen ausgewählter Biere und ein eigens komponiertes
6-Gang-Menü, perfekt abgestimmt auf die jeweiligen Bierstile.

Beginn: 18.00 Uhr in unserem Sommerzelt
6-Gang-Menü, 7 versch. Biere und Programm: 95,00 € p. Pers.

Viva Espana!

Freitag, 31. Juli & Samstag, 1. August 2026

SOMMER, SONNE UND LEBENSFREUDE

Genießen Sie eine verführerische Auswahl spanischer Tapas, feine Fisch- und
Fleischspezialitäten und unsere frisch zubereitete Paella aus der großen Pfanne –
begleitet von Sangria und edlen Weinen. Urlaubsstimmung inklusive!
(Bei schönem Wetter im großen Landhausgarten mit Sommerzelt)



Urlaubsgefühle
gehen aufs Haus!

Buffetpreis:
47,50 € p. Pers.

SOMMERBUFFETS

Erleben Sie den Sommer von seiner genussvollen Seite!

Im Juni, Juli & August 2026

Unser Sommerbuffets verwöhnen Sie mit einer Vielfalt leichter,
aromatischer Gerichte - mit frischen Pfifferlingen als besonderem Highlight!

Buffetpreis 44,50 € p. Pers

Die genauen Termine finden Sie auf unserer Website:
www.landhaus-bad-steinbeck.de



Liebe Gäste & Freunde des Hauses,
wir laden Sie ein, sich auf unvergessliche und
genussvolle Stunden in unserem Haus zu freuen.

Wir freuen uns schon sehr auf Ihren Besuch!

Das Landhausteam aus Bad Steinbeck



ich weiß ein Haus
im Grünen...

RESTAURANT · LANDHAUS

Bad Steinbeck

JANUAR - JUNI 2026



HEINER & MARTINA DETERMEYER

Bad 14 · 49509 Recke-Steinbeck

Tel. 05453/8280 · Mobil: 0171-6823825

heiner.determeyer@bad-steinbeck.de

www.landhaus-bad-steinbeck.de



ich weiß was
schönes im ...

Januar 2026

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

CANDLELIGHT Buffetabend

WIR WÜNSCHEN IHNEN
einen guten Start ins neue Jahr!

Vom 04.01. bis
16.01.26 bleibt
das Restaurant
geschlossen!

»Candlelight«
Buffetabende

von Januar bis März 2026
verwöhnen wir Sie bei Kerzenschein
und romantischer Musik mit vier
Gängen saisonaler Köstlichkeiten –
teils vom Buffet, teils am Tisch serviert.
44,50 € p. Pers.



Menü im Januar

Wintersalat mit gebratenem Kürbis
Belugalinsen & Walnüssen
an Cranberry-Balsamico-Vinagrette

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe
mit Trüffelföl & Croûtons

Sauerbraten von der Hirschkeule
mit glasierten Karotten, Rosenkohl
& Kartoffelklöße



Nougat-Parfait im Marzipanmantel
mit warmen Beerenrührchen

Menüpreis für 2 Pers.: **98,- €**
inkl. einer erlesenen Flasche Wein.

Wilde Zeiten
in Bad Steinbeck

Zum Ausklang der Niederwildjagd

Wildbuffet



mit Wildbret,
- vorw. aus heimischen Revieren -
49,50 € p. Pers.



ich weiß was
schönes im ...

Februar 2026

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

CANDLELIGHT Buffetabend

MENÜ für Zwei inkl. Wein

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

Weiberfastnacht *Närrisches Buffet*

VALENTINSMENÜ

VALENTINSMENÜ

Rosenmontag

Aschermittwoch *Fischbuffet*

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

Valentinsmenü

AM 13. + 14. FEBRUAR
Zeit für Zweisamkeit und Genussmomente!

4-Gang-Menü
Verwöhnen Sie Ihre Sinne
bei einem exklusiven Valentinsmenü -
an einem liebevoll gedeckten Tisch
und mit erlesenen Köstlichkeiten.
Unser „Liebesmenü“ entführt Sie auf
eine kulinarische Reise voller Raffinesse.
Menüfolge: siehe Website

Menüpreis inkl. Aperitif:
65,- € p. Pers.



Menü im Februar

Ziegenkäse-Nuss-Crostini mit
Wildkräutersalat & Granatapfelkernen



Rote-Bete-Cremesuppe
mit Crème fraîche & frischem Dill

SKREI-Winterkabeljau mit
Senfsauce an Orangen-Fenchel-
Gemüse & Pastinakenpüree

Vanillecrème mit Bratapfelkompott
& Riesling-Zabaglione

Menüpreis für 2 Pers.: **98,- €**
inkl. einer erlesenen Flasche Wein.



ich weiß was
schönes im ...

März 2026

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

CANDLELIGHT Buffetabend

Rezitation & Gaumenfreuden

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

CANDLELIGHT Buffetabend

Rezitationen &
Gaumenfreuden

AM SA. 7. MÄRZ 2026

„DER RHEIN -DEUTSCHLANDS
VIELBESUNGENER STROM“
Neben der klassischen Rheinromantik soll
es in dieser Revue auch um Menschen,
Geschichten und Mythen gehen, die das
Leben am Rhein und unsere Wahrnehmung
des Rheins bis heute prägen.
Rezitationen: Literarische Bühne Rheine
mit Rudi Richtermeier u.a.
Beginn: 18.30 Uhr

5-Gang-Menü inkl. Programm
69,- € p. Pers.

MENÜ für Zwei inkl. Wein



Menü im März

Gebratene Datteln im Speckmantel
mit Rucola, Orangenfilets
& mariniertem Schafskäse

Pastinaken-Ingwer-Suppe
mit gerösteten Haselnüssen
& einem Hauch Trüffelföl

Kalbsbraten „Gremolata“
mit Limonen- & Orangen-Zesten an
Estragon-Jus, dazu Frühlingsgemüse
& Sellerie-Kartoffelpüree

Welfencreme mit
knusprigem Mandel-Crunch

Menüpreis für 2 Pers.: **98,- €**
inkl. einer erlesenen Flasche Wein.



ich weiß was
schönes im ...

April 2026

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

Gründonnerstag *Fischbuffet*

Karfreitag *Fischbuffet*

Karsamstag *ab 17.00 Uhr geöffnet*

Ostersonntag *mittags und abends geöffnet*

Ostermontag *geschlossen*

Feiern Sie das
Osterfest mit uns!
am Karsamstag und Ostersonntag
(mittags & abends) verwöhnen wir Sie
mit zarten Osterlammgerichten
und aromatischen Frühlings-
genüssen -teils vom Buffet,
teils direkt am Tisch serviert.
Denken Sie an rechtzeitige
Tischreservierung!
46,50 € p. Pers.

Frohe Ostern!

Vom 06.04.
bis 29.04.2026
bleibt das
Restaurant
geschlossen!

Die Spargelzeit
IST ERÖFFNET!

Spargelbuffet