



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 Frühlingsalat  
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  
gehobeltem 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.



Save the date

SOMMER  
2026

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](http://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



**Aktionskalender**



**HEINER & MARTINA DETERMEYER**

Bad 14 · 49509 Recke-Steinbeck

Tel. 054 53 / 82 80 · Mobil: 0171-6823825

[heiner.determeyer@bad-steinbeck.de](mailto:heiner.determeyer@bad-steinbeck.de)

[www.landhaus-bad-steinbeck.de](http://www.landhaus-bad-steinbeck.de)



ich weiß was  
schönes im ...

# Januar 2026

- 1 Do
- 2 Fr *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 3 Sa *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 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 *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 19 Mo
- 20 Di
- 21 Mi
- 22 Do **MENÜ für Zwei inkl. Wein**
- 23 Fr *Wildbuffet*
- 24 Sa *Wildbuffet*
- 25 So *Wildbuffet*
- 26 Mo
- 27 Di
- 28 Mi
- 29 Do **MENÜ für Zwei inkl. Wein**
- 30 Fr *Wildbuffet*
- 31 Sa *Wildbuffet*

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 Trüffelöl & Croûtons

Sauerbraten von der Hirschkeule  
mit glasierten Karotten, Rosenkohl  
& Kartoffelklöße



Nougat-Parfait im Marzipanmantel  
mit warmen Beerenfrüchten

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 *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 2 Mo
- 3 Di
- 4 Mi
- 5 Do **MENÜ für Zwei inkl. Wein**
- 6 Fr *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 7 Sa *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 8 So *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 9 Mo
- 10 Di
- 11 Mi
- 12 Do Weiberfastnacht *Närrisches Buffet*
- 13 Fr *VALENTINSMENÜ*
- 14 Sa *VALENTINSMENÜ*
- 15 So
- 16 Mo Rosenmontag
- 17 Di
- 18 Mi Aschermittwoch *Fischbuffet*
- 19 Do
- 20 Fr *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 21 Sa *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 22 So
- 23 Mo
- 24 Di
- 25 Mi
- 26 Do **MENÜ für Zwei inkl. Wein**
- 27 Fr *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 28 Sa *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 *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 7 Sa *Rezitation & Gaumenfreuden*
- 8 So
- 9 Mo
- 10 Di
- 11 Mi
- 12 Do **MENÜ für Zwei inkl. Wein**
- 13 Fr *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 14 Sa *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 15 So
- 16 Mo
- 17 Di
- 18 Mi
- 19 Do
- 20 Fr *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 21 Sa *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 22 So
- 23 Mo
- 24 Di
- 25 Mi
- 26 Do **MENÜ für Zwei inkl. Wein**
- 27 Fr *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 28 Sa *CANDLELIGHT* Buffetabend
- 29 So
- 30 Mo
- 31 Di

## 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 im März

Gebratene Datteln im Speckmantel  
mit Rucola, Orangenfilets  
& mariniertem Schafskäse

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

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 Gründonnerstag *Fischbuffet*
- 3 Fr Karfreitag *Fischbuffet*
- 4 Sa Karsamstag *ab 17.00 Uhr geöffnet*
- 5 So Ostersonntag *mittags und abends geöffnet*
- 6 Mo Ostermontag *geschlossen*
- 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 *Spargelbuffet*

## 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!