



Kulinarischer Kalender

2026

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL



Kulinarischer Kalender 2026

Januar

- 01. **Ganztägig geschlossen**
- 02. **Ab 16:30 Uhr geöffnet**
- 04. **Neujahrsbrunch**
- 09. **Miesmuscheln satt**
- 10. **Miesmuscheln satt**
- 11. **Neujahrsbrunch**
- 12. **Beginn der Bayrischen Wochen**
- 17. **Schlachtebuffet**
- 23. **Miesmuscheln satt**
- 24. **Miesmuscheln satt**
- 31. **Spanferkelbuffet**

Februar

- 01. **Ende der Bayrischen Wochen**
- 06. **Wir präsentieren: Die Krimödie Hamburg**
- 06. **Miesmuscheln satt**
- 07. **Miesmuscheln satt**
- 09. **Beginn der Röstiwochen**
- 13. **Traditionelles Abgansen**
- 14. **Valentinsmenüs**
- 14. **Traditionelles Abgansen**
- 15. **Traditionelles Abgansen**
- 20. **Miesmuscheln satt**
- 21. **Miesmuscheln satt**
- 27. **Schlachtebuffet**

März

- 01. **Ende der Röstiwochen**
- 13. **Jürgen Richter kocht**

Kulinarischer Kalender 2026

April

- 03. **Fischbuffet**
- 05. **Osterbrunch**
- 06. **Osterbrunch**
- 13. **Beginn Spargelsaison**
- 18. **Spargelbuffet**

Mai

- 16. **Spargelbuffet**
- 24. **Pfingstbrunch**
- 24. **Ende Spargelsaison**

Juni

Aktuell keine Aktionen geplant.

Juli

Aktuell keine Aktionen geplant.

August

Aktuell keine Aktionen geplant.

Kulinarischer Kalender 2026

September

14. **Beginn Alpenlandzeit**

Oktober

11. **Ende Alpenlandzeit**
15. **Traditionelles Angansen**
16. **Traditionelles Angansen**
17. **Traditionelles Angansen**
18. **Traditionelles Angansen**
26. **Beginn Wildwochen**

November

22. **Ende Wildwochen**

Dezember

22. **Ganztägig geschlossen**
23. **Ganztägig geschlossen—nur Gänseabholung**
24. **Ganztägig geschlossen—nur Gänseabholung**
25. **Ganztägig geschlossen—nur Gänseabholung**
26. **Ganztägig geschlossen—nur Gänseabholung**
27. **Ganztägig geschlossen**
30. **Ganztägig geschlossen**
31. **Silvesterparty**

Vorschau 2027

Januar

10. **Neujahrsbrunch**

Unsere Aktionen im Detail

Neujahr Brunch

Schlemmen Sie so viel Sie möchten und lassen Sie es sich bei uns so richtig gut gehen. Wir starten mit Ihnen in den Tag und bieten Ihnen viele Leckereien um Frühstück und Mittagessen.

Verschiedene Cerealien, hausgemachte Fruchtaufstriche, Honig und Nuss-Nougat-Creme laden zu einem süßen Beginn ein. Die Liebhaber der kalten Küche kommen bei uns nicht zu kurz. Eine vielfältige Auswahl an Wurst- und Käsesorten lassen das Herz höherschlagen. Abgerundet mit Fischvariationen aus Lachs und Forelle sowie fruchtigen Tomaten mit Mozzarella wird dieser Bereich viele erfreuen.



Bei den warmen Gerichten kommen die Suppenkasper gleich an erster Stelle: Unser Buffet hat immer eine saisonal passende Suppe zum Start parat; gefolgt von unterschiedlichen Variationen von Schwein, Rind, Pute und Fisch. Auch an Vegetarier wird stets gedacht. Eine große Auswahl an Beilagen und Salaten runden den Hauptgang ab.

Den süßen Abschluss bildet das Dessertbuffet mit mehreren Kreationen unserer Köche.

Auch die Gefahr zu verdursten besteht bei unserem Brunch-Buffet keinesfalls. Bei Ihrer Ankunft wartet bereits der frisch gekochte Kaffee auf Sie. Gerne servieren wir Ihnen Ihre gewünschten Getränke an Ihrem Tisch; oder Sie bedienen sich ganz einfach an unserer Wasser- und Orangensaftstation am Buffet.

Damit Sie auch ganz sicher an unserem Brunch-Buffet teilnehmen können, ist eine rechtzeitige Reservierung bedenkenswert.

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr - 34,90 € pro Person

Unsere Aktionen im Detail

Miesmuscheln satt

Miesmuscheln – soviel Sie mögen

Bei uns kommen die Liebhaber des Meeresbewohners voll auf ihre Kosten. Wir kochen die Schalentiere in einem leckeren Sud aus Weißwein, Gemüse und Ingwer; dadurch bekommen die Miesmuscheln ihren leckeren Geschmack.

Die Köstlichkeit aus dem Meer servieren wir mit frischem Baguette und unserem hausgemachten Dip-Dreierlei: Zu einer süß-sauren Salsa mit milder Schärfe gesellen sich Zitronen-Kräuter-Joghurt und Aioli.



Vorab dürfen Sie sich gerne an unserem großen Salatbuffet bedienen.

Damit wir auf Ihren Besuch vorbereitet sind, ist eine rechtzeitige Reservierung unbedingt erforderlich.

Ab 18:00 Uhr - 23,90 € pro Person

Bayerische Wochen

Alle Freunde Bayerischer Schmankerln dürfen verzückt sein; bietet die saisonale Sonderkarte unseres Hauses doch alles, was das Herz des südlichen Freistaatlers begeht.

Die traditionelle Bayerische Küche findet den Weg nach Nordhessen: ein klassischer Schweinebraten nach Münchener Art oder eine Kalbsleber, die von unseren Köchen wie im Allgäu zubereitet wird.



Schauen Sie rechtzeitig auf unserer Interseite vorbei und halten Sie nach aktuellen Informationen diesbezüglich Ausschau.

Unsere Aktionen im Detail

Schlachtebuffet

Weckewerk, Kasseler, Blutwurst & Co. - dieses Buffet steht ganz im Zeichen der traditionellen Nordhessischen Küche.

Genießen Sie Sülze und Bratwürstchen aus eigener Herstellung, Blut- und Leberwurst aus traditioneller Produktion und viele weitere Leckereien, die sich unsere Köche für

Ab 18:30 Uhr - 19,50 € pro Person



Spanferkelbuffet

Der Titel sagt schon alles. Im Ofen schonend gegartes Spanferkel, am Buffet geschnitten.

Dazu mannigfaltige Beilagenauswahl und Desserts.

Ab 18:30 Uhr - 19,50 € pro Person



Theaterdinner: Die Krimödie Hamburg

Drei-Gänge-Menü und beste Unterhaltung mit den professionellen Darstellern der Krimödie Hamburg.

Genießen Sie ein leckeres Drei-Gänge-Menü, singen Sie mit und trainieren Sie die Lachmuskeln.

**Einlass: 18:45 Uhr
85,00 € pro Person**



Unsere Aktionen im Detail

Röstiwochen

Erleben Sie echtes Handwerk aus der Pfanne. Für unsere Rösti-Wochen verwenden wir ausschließlich regionale Kartoffeln, die wir mit viel Liebe traditionell raspeln und goldgelb ausbacken. Das Schweizer Traditionsgesicht genießen Sie in verschiedenen Varianten während unserer Röstiwochen.

Schauen Sie rechtzeitig auf unserer Interseite vorbei und halten Sie nach aktuellen Informationen diesbezüglich Ausschau.



Traditionelles Abgansen

Zum Abschluss der Saison servieren wir Ihnen wahlweise Gänsekeule oder Gänsebrust mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Kartoffelkloß und Sauce zum Aktionspreis.

Vorab reichen wir ein wärmendes Rinderkraftsüppchen.

35,00 € pro Person



Valentinsmenüs

Schenken Sie gemeinsame Zeit in besonderem Ambiente. Am 14. Februar verwöhnen wir Sie und Ihre Begleitung mit exklusiv kreierten Valentinsmenüs, die Herz und Gaumen gleichermaßen berühren. Genießen Sie einen Abend voller Romantik, Kerzenschein und kulinarischer Highlights.

Ab 29,90 € pro Person



Unsere Aktionen im Detail

Jürgen Richter kocht

Erleben Sie ein Gastspiel der Extraklasse! Am 13. März verwandelt der ehemalige Sternkoch Jürgen Richter unser Restaurant in eine Bühne für höchste Kochkunst.

Jürgen Richter steht für eine Küche, die das Produkt feiert – präzise im Handwerk, raffiniert in der Kombination und unverfälscht im Geschmack. Für diesen besonderen Abend hat er ein exklusives Mehr-Gänge-Menü kreiert, das klassische Techniken mit modernen Impulsen der Saison 2026 verbindet.



Das Erlebnis:

Exklusives Mehr-Gänge-Menü: Eine Reise durch Texturen und Aromen, komponiert von einem Meister seines Fachs. Auf Wunsch mit korrespondierender Weinbegleitung: Wir haben gemeinsam mit der Hospitals Kellerei Kassel passend zu jedem Gang edle Tropfen ausgewählt, die die Kreationen von Jürgen Richter perfekt abrunden.

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch: Da die Plätze für dieses kulinarische Highlight begrenzt sind, empfehlen wir eine frühzeitige Buchung. Sichern Sie sich Ihr Ticket für einen Abend, der den Gaumen verzaubert.

Ab 18:00 Uhr: 79,50 € pro Person
Weinbegleitung: 35,00 € pro Person

Unsere Aktionen im Detail

Fischbuffet

Liebhabern von Fisch und Meeresfrüchten wird das Herz höherschlagen.

Das große Fischbuffet bietet viele Leckereien aus Fluss und Meer. Eine große Auswahl an Vorspeisen bietet einen leckeren Einstieg und für unsere Suppenkasper wird selbstverständlich auch gesorgt.

Eine reichhaltige Salatauswahl mit Meeresfrüchten und Co. begleitet die mannigfaltige Auswahl an Fischvariationen. Verschiedene hausgemachte Saucen und eine große Auswahl an köstlichen Beilagen werden den Gaumen erfreuen und sorgen für einen optisch schönen Feinschliff auf dem Teller.



Eine kleine Dessertauswahl sorgt für den süßen Abschluss und einen gelungenen Abend.

Ab 18:30 Uhr: 47,50 € pro Person

Osterbrunch

Feiern Sie das Osterfest mit einem kulinarischen Paukenschlag! Wir laden Sie ein zu einem Brunch-Erlebnis, das die feinsten Schätze des Frühlings vereint.

Genießen Sie die Zartheit von rosa gebratenem Lammrücken, veredelt mit frischen Kräutern, und lassen Sie sich von unseren Spezialitäten vom Kalb begeistern. Das Highlight: Wir servieren Ihnen bereits den ersten frischen Spargel der Saison 2026 – klassisch mit Sauce Hollandaise oder in innovativen Kreationen unserer Küche.



Vom reichhaltigen Vorspeisenbuffet bis hin zu feinen Oster-Desserts: Erleben Sie höchste Qualität in festlichem Ambiente.

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr: 42,90 € pro Person