Kulinarischer Kalender

2026

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL

Kulinarischer Kalender 2026

September

01.	**Spätsommer-Spezial: Flammkuchen & Federweißer**
06.	**Beginn Sonntags-Ente**
15.	**Beginn Bayerische Wochen**

Oktober

02.	**Fischbuffet**
04.	**Ende Bayerische Wochen**
09. & 10.	**Miesmuscheln satt**
15. bis 17.	**Traditionelles Angansen**
18.	**Traditionelles Angansen / Ende Sonntags-Ente**
23. & 24.	**Miesmuscheln satt**
27.	**Beginn Wildwochen**

November

06.	**Jürgen Richter kocht: „Herbstliche Wildnis“**
07.	**Miesmuscheln satt**
20. & 21.	**Miesmuscheln satt**
29.	**Ende Wildwochen**

Dezember

04. & 05.	**Miesmuscheln satt**
18. & 19.	**Miesmuscheln satt**
21. & 22.	**Essen nur nach kleiner Karte**
23.	**Küche geschlossen - nur Getränkeausschank**
24. bis 26.	**Ganztägig geschlossen - nur Gänseabholung**
27.	**Ganztägig geschlossen**
28. bis 30.	**Essen nur nach kleiner Karte**
31.	**Silvester-Menüs (bis ca. 21:00 Uhr)**

Januar

1. & 2.	**Ganztägig geschlossen**
3.	**Ab heute sind wir wieder ganztägig für Sie da.**
10.	**Neujahrsbrunch**

Alle Angaben ohne Gewähr.

Unsere Aktionen im Detail

Spätsommer-Spezial



Genießen Sie die letzten warmen Tage bei unserem köstlichen Spätsommer-Spezial! Freuen Sie sich auf verschiedene knusprige Flammkuchen-Variationen – klassisch mit Speck und Zwiebeln, mediterran belegt oder raffiniert vegetarisch. Dazu servieren wir Ihnen herrlich frischen Federweißen, der mit seiner fruchtigen Süße perfekt zum Flammkuchen passt.

Ob zu zweit, mit Freunden oder der ganzen Familie: Verbringen Sie einen gemütlichen Abend in unserem Restaurant und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Nur für kurze Zeit und solange der Vorrat reicht!

Reservieren Sie am besten gleich Ihren Tisch unter 0561 / 952260.

Sonntags-Ente



Machen Sie Ihren Sonntag zu einem besonderen Genusserlebnis!

Freuen Sie sich auf unsere knusprig gebratene Sonntags-Ente, frisch aus dem Ofen und traditionell angerichtet. Dazu servieren wir Ihnen herzhaften Apfelrotkohl, einen großen Kartoffelkloß und eine kräftige, hausgemachte Sauce.

Genießen Sie dieses klassische Sonntagsgericht in gemütlicher Atmosphäre mit Ihrer Familie oder guten Freunden.

Preis pro Portion: 24,90 €

Unsere Sonntags-Ente wird ausschließlich frisch und nach Bedarf zubereitet. Daher ist sie **nur auf Vorbestellung erhältlich**.

Alle Angaben ohne Gewähr.

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 - 24,90 € 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 begehrt.

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.

Alle Angaben ohne Gewähr.

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: 49,50 € pro Person

Alle Angaben ohne Gewähr.

Unsere Aktionen im Detail

Traditionelles Angansen



Wir eröffnen die Gänsesaison mit unserem traditionellen Angansen!

Genießen Sie wahlweise eine knusprige Gansekeule oder eine zarte Gansebrust. Dazu servieren wir klassisches Apfelrotkraut, einen großen Kartoffelkloß und eine kraftige, hausgemachte Sauce.

Komplettpreis pro Person: 24,90 €

Unsere Gänsegerichte werden frisch für Sie zubereitet und sind daher ausschließlich auf Vorbestellung erhältlich. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch und Ihre gewünschte Portion unter 0561 / 952260.

Wilde Wochen



Wenn die Tage kürzer werden, beginnt die genussvolle Zeit herzhafter Wildgerichte. Während unserer Wildwochen verwöhnen wir Sie mit abwechslungsreichen Spezialitäten aus der herbstlichen Küche.

Freuen Sie sich auf zartes Wild, kräftige Saucen und klassische Beilagen, die perfekt miteinander harmonieren. Ob saftiger Wildbraten, feines Wildragout oder weitere saisonale Köstlichkeiten – unsere Küche bereitet jedes Gericht mit viel Sorgfalt und ausgewählten Zutaten für Sie zu. Dazu passen aromatisches Rotkraut, Kartoffelklöße, Preiselbeeren und ein gutes Glas Rotwein.

Genießen Sie einen gemütlichen Abend mit Ihrer Familie oder Freunden in der behaglichen Atmosphäre unseres Restaurants. Unsere Wildgerichte sind nur für begrenzte Zeit und je nach Verfügbarkeit erhältlich.

Alle Angaben ohne Gewähr.

Unsere Aktionen im Detail

Jürgen Richter kocht

Erleben Sie ein Gastspiel der Extraklasse! Am 6. November verwandelt der ehemalige Sternekoch 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: **75,00 € pro Person**
Weinbegleitung: **30,00 € pro Person**

Jürgen Richter

Alle Angaben ohne Gewähr.

Unsere Aktionen im Detail

Neujahrsbrunch



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 - __,__ € pro Person

Alle Angaben ohne Gewähr.