

KULINARISCHER

KÜCHEN- UND KOCHKALENDER

Landgasthaus Ikenmeyer
Paderborner Straße 25
33014 Bad Driburg-Neuenheerse
Tel. 0 52 59 - 7 70

Öffnungszeiten
Mo., Di. & Mi. Ruhetag
Do. & Fr. ab 17:00 Uhr · Sa. & So. ab 10 Uhr
Gruppen auch an Ruhetagen nach Vereinbarung

www.ikenmeyer.de



April
bis Juni
2018

WESTFÄLISCHER
GASTRONOMIEPREIS
— 2017 —

Landhotel/Gasthof
des Jahres
TOP 10

NOTE 1,37



natürlich frisch genießen

Kochkurs „Spanische Tapas“

11. Juni · ab 18 Uhr

79,00 € p. P.

Weitere Themen auf Anfrage.

Unser Tipp:

**HIER FEIERN SIE
LECKER**

Wir empfehlen uns für Ihre nächste Familien- oder Betriebsfeier.

Bitte sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.

Frühstücksbuffet für Gruppen auf Anfrage!

Endlich Frühling

Wir starten in die Frische-Kräuter-Saison mit leckeren Kreationen.

1. April – Ostersonntag

Genuss a la Carte

2. April – Ostermontag

Genuss a la Carte

90 Jahre

Landgasthaus Ikenmeyer

- seit 1928

Freuen Sie sich auf monatliche Überraschungen!

**Reservieren
Sie rechtzeitig unter
0 52 59 - 7 70**

Genuss mit Köpfchen

Alles was das Herz begehrt: frischer Spargel, Sonne, Biergartenlust! Genießen Sie Frisches vom Fass und Leckeres aus der Küche und vom Lavasteingrill.

1. Mai – Maibaumfest

Tradition trifft gute Laune

10. Mai – Unser Tipp für den

Vatertag: wandern Sie über den Klusenberg oder die Egge zu uns!

13. Mai – Muttertag

eine schöne Gelegenheit für ein Familientreffen

20./21. Mai – Pfingstsonntag

und -Montag

Genuss a la Carte

Sommerfrische auf dem Teller

So schmeckt der Sommer am besten. Genießen Sie jetzt frischen Spargel, Matjes und unsere leckerleichten Gerichte aus der Kräuterküche.

21. Juni – Spargelsilvester

– leider ist die Zeit für das Königsgemüse vorbei. Freuen Sie sich jetzt auf die neuen Stars der Saison.

Unser Tipp:

FrISChe Pfefferlinge – genießen Sie ihr fruchtiges, pfeffriges Aroma.