



JAHRESKALENDER LANDHAUS RIDDER



2026



Herzlich Willkommen im Landhaus Ridder

Mit neuen Ideen, viel Leidenschaft und einem feinen Gespür für Genuss starten wir gemeinsam in das Jahr 2026. Unser neuer Eventkalender lädt Sie ein, das ganze Jahr über kulinarische Vielfalt, stimmungsvolle Abende und besondere Momente im Landhaus Ridder zu erleben.

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Themenbuffets, die jede Jahreszeit mit ihren typischen Aromen und Spezialitäten feiern. Von frischen Frühlingskreationen über sommerliche Genussmomente bis hin zu herbstlichen Klassikern und winterlicher Festtagsküche – bei uns steht der Geschmack immer im Mittelpunkt.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist unser neues Buffet „Muttertagsklassiker“, das mit traditionellen Lieblingsgerichten und liebevollen Details den besonderen Tag im Mai feiert.

Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen, genießen Sie gemütliche Stunden in familiärer Atmosphäre und entdecken Sie, wie schön es ist, gemeinsame Zeit mit gutem Essen zu verbringen.

Wir freuen uns, Sie auch im Jahr 2026 bei uns im Landhaus Ridder herzlich willkommen zu heißen!

Familie Ridder und Team

JANUAR & FEBRUAR

Wintergrillen

Freuen Sie sich auf ein besonderes Highlight in der kalten Jahreszeit: Unser Themenbuffet „Wintergrillen“ bringt herzhaft-winterliche Genüsse in die gemütliche Wärme unserer Galerie. Am Buffet erwartet Sie eine Auswahl deftiger Speisen, die perfekt zu einem winterlichen Festmahl passen. Freuen Sie sich auf zartes Fleisch, herzhaftes Würstchen, knackiges Wintergemüse und raffiniert gewürzte Grillklassiker.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi.,	14. Januar	» Mi.,	28. Januar	» Fr.,	06. Februar
» Do.,	15. Januar	» Do.,	29. Januar	» Sa.,	07. Februar
» Mi.,	21. Januar	» Mi.,	04. Februar	» Mi.,	18. Februar
» Do.,	22. Januar	» Do.,	05. Februar	» Do.,	19. Februar





JANUAR

Klassiker Buffet

Unser Themenbuffet „Klassiker Buffet“ bringt die zeitlosen Favoriten unserer Küche auf Ihren Teller. Freuen Sie sich auf traditionelle Gerichte, die seit Generationen geschätzt werden und die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden – perfekt für alle, die den Geschmack von Heimat und Vertrautem lieben.

Für Liebhaber von traditionellen Speisen ist das Klassiker Buffet ein wahres Festmahl, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 12.00 Uhr.

» So., 18. Januar

» So., 08. Februar

» So., 15. März

» So., 25. Januar

» So., 22. Februar

FEBRUAR

Altweiberbuffet

Zum Altweiberdonnerstag bereiten wir für Sie ein kulinarisches Buffet ganz im Zeichen der fünften Jahreszeit vor. Lassen Sie sich in närrischer Stimmung von einer Vielfalt an herzhaften und süßen Köstlichkeiten verwöhnen.

Ob in Feierlaune oder als Stärkung für die nächste Karnevalsveranstaltung – unser Altweiberbuffet bietet für jeden Geschmack das Richtige.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 12.00 Uhr.

» **Do., 12. Februar**

Am Abend wie gewohnt „à la carte“ in unserem Restaurant.





FEBRUAR

Valentinsmenu

Verbringen Sie einen romantischen Abend zu zweit und genießen Sie unser exklusives 4-Gang-Valentinsmenü, das mit viel Liebe und Sorgfalt für diesen besonderen Anlass zusammengestellt wurde.

Sie werden kulinarisch verwöhnt – von feinen Vorspeisen über ein raffiniertes Hauptgericht bis hin zum süßen Dessert.

Genießen Sie den besonderen Abend – bei Kerzenschein, gutem Wein und liebevoll zubereiteten Gerichten.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» Sa., 14. Februar

MÄRZ

Frühlingsbuffet

Genießen Sie die frische Vielfalt des Frühlings bei unserem Frühlingsbuffet! Freuen Sie sich auf knackige Salate, zartes Frühlingsgemüse sowie leichte Fisch- und Fleischgerichte, die den Frühling auf Ihren Teller zaubern.

Begleitet von saisonalen Beilagen und erfrischenden Desserts wird dieser Abend zu einem Fest für alle Sinne.

Wir freuen uns darauf, Sie mit frischen Frühlingsaromen zu verwöhnen!

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» Mi., 18. März » Do., 19. März



Frohe Ostern



APRIL

Osterklassiker-Bufferet

Feiern Sie Ostern mit unserem festlichen Osterbuffet, das traditionelle und saisonale Köstlichkeiten vereint. Genießen Sie eine schmackhafte Hochzeitssuppe, zartes Lamm, Fleisch- und Fischvariationen und frühlingshafte Beilagen. Zum süßen Abschluss erwartet Sie eine Auswahl an klassischen Osterdesserts und fruchtigen Kreationen.

Lassen Sie sich von unseren österlichen Spezialitäten verwöhnen und genießen Sie einen festlichen Tag im Kreise Ihrer Liebsten. Wir freuen uns auf Sie!

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 12.00 Uhr.

» So., 05. April » Mo., 06. April

MAI

Start in die Spargelsaison

Genießen Sie ein harmonisch zusammengestelltes 4-Gang-Menü, bei dem sich alles um das edle Gemüse dreht.

Unser Spargel stammt frisch vom Hof Peter, Silvia und Jens Bielefeld aus Dingden – regionaler Genuss in bester Qualität. Für die perfekte Begleitung sorgt Heiko Mätzig, der Ihnen die passenden Weine zu jedem Gang empfiehlt.

Ein Abend voller feiner Aromen, guter Gespräche und Genussmomente – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» [Do., 07. Mai](#)





MAI

Muttertagsklassiker

Zum Muttertag laden wir Sie ein, Ihre Liebsten mit einem festlichen Buffet zu verwöhnen. Freuen Sie sich auf traditionelle Lieblingsgerichte, zubereitet mit viel Liebe und besten Zutaten – ganz so, wie man es von zu Hause kennt.

Ob feine Rindfleischsuppe, zarte Fleischgerichte oder himmlische Desserts – unser Buffet bietet für jeden Geschmack etwas.

Genießen Sie den Muttertag in gemütlicher Atmosphäre, mit Zeit zum Plaudern, Lachen und Schlemmen.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 12.00 Uhr.

» So., 10. Mai

MAI

Spargelbuffet

Freuen Sie sich auf unser Spargelbuffet, bei dem der frische Spargel im Mittelpunkt steht! Genießen Sie ihn in all seinen Variationen – ob klassisch oder modern mit kreativen Gerichten.

Begleitet von einer Auswahl an leckeren Beilagen und passenden Fleisch- und Fischgerichten wird dieses Buffet zum Höhepunkt der Spargelsaison. Zum Abschluss erwarten Sie feine Dessertvariationen, die den Abend perfekt abrunden.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi., 20. Mai

» Mi., 27. Mai

» Do., 21. Mai

» Do., 28. Mai





JUNI, JULI & AUGUST

Sommergrillen

Genießen Sie die warmen Monate mit unserem Sommergrillen, bei dem köstliche Grillgerichte im Mittelpunkt stehen! Freuen Sie sich auf saftige Steaks, zarte Würstchen, leckeren Fisch - alles frisch vom Grill. Begleitet von bunten Salaten, herzhaften Dips und knusprigem Brot, wird dieses Buffet zu einem echten Gaumenschmaus. Lassen Sie sich von der entspannenden Atmosphäre und den köstlichen Aromen des Sommers verzaubern – wir freuen uns auf Sie!

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi.,	24. Juni	» Do.,	16. Juli	» Mi.,	05. August
» Do.,	25. Juni	» Mi.,	22. Juli	» Do.,	06. August
» Mi.,	01. Juli	» Do.,	23. Juli	» Mi.,	12. August
» Do.,	02. Juli	» Mi.,	29. Juli	» Do.,	13. August
» Mi.,	15. Juli	» Do.,	30. Juli		

SEPTEMBER

Herbstbuffet

Unser Herbstbuffet lädt dazu ein, die Vielfalt der herbstlichen Küche zu genießen. Entdecken Sie eine Auswahl an saisonalen Gerichten, die mit frischen Zutaten zubereitet werden. Von warmen Suppen über herzhafte Hauptspeisen bis hin zu süßen Desserts – unser Buffet bietet für jeden Geschmack etwas.

Genießen Sie gemütliche Stunden in angenehmer Atmosphäre.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi., 23. September

» Do., 24. September





SEPTEMBER

Bayrisches Buffet

O'zapft is! Ob Weißwurst, knusprige Haxen oder saftige Hendl – jetzt wird's richtig zünftig!

An unserem bayrischen Buffet darf geschlemmt werden, was das Herz begehrt: herzhaft, deftig und natürlich süß.

Freuen Sie sich auf eine große Auswahl an traditionellen Schmanckerln, liebevoll zubereitet und frisch serviert. Vom warmen Buffet mit Klassikern wie Leberkäs, Sauerkraut, Brezn und Obazda bis hin zu kleinen bayrischen Überraschungen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» **Mi., 30. September**



Heiraten in der Galerie



Rund ums Landhaus

Das Landhaus Ridder liegt idyllisch am Rande der Dingdener Heide, mitten im Naherholungsgebiet. Es ist idealer Ausgangs- und Zielpunkt für gemütliche Fahrradtouren und Ausflüge in die Umgebung.

In direkter Nähe finden sich zahlreiche Sehenswürdigkeiten – etwa das Dingdener Heimatmuseum, das Humberghaus, das Bocholter Textilmuseum oder das Schloss Ringenberg.

Unser Haus ist barrierefrei und behindertengerecht gestaltet. Alle Räume sowie die Außenanlagen sind stufenlos begehbar, sodass sich auch Senioren und Gäste mit eingeschränkter Mobilität sicher und entspannt bewegen können.



OKTOBER

Pfannkuchenabend

Feiern Sie mit uns einen gemütlichen Pfannkuchenabend, der keine Wünsche offen lässt! Genießen Sie eine große Auswahl an herzhaften und süßen Pfannkuchen, die nach Belieben belegt und gefüllt werden können. Von klassischem Apfel-Zimt über schmackhafte Speck-Variationen sowie Panhas, Blutwurst und Blutkuchen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Kommen Sie vorbei und erleben Sie einen unvergesslichen Abend voller Pfannkuchengenuss – wir freuen uns auf Sie!

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» [Do., 15. Oktober](#)





NOVEMBER

Wild- & Gansbuffet

Genießen Sie die herzhafte Vielfalt unseres Wild- & Gansbuffets, das die Aromen der Natur in den Mittelpunkt stellt. Freuen Sie sich auf zarten Gänsebraten, Hirschragout, aromatisches Wildschwein und weitere köstliche Wildgerichte, die mit saisonalen Kräutern und Gewürzen verfeinert werden. Begleitet von klassischem Rotkohl, Knödeln und herzhaften Beilagen wird dieses Buffet zu einem wahren Festmahl.

Zum krönenden Abschluss erwarten Sie saisonale Desserts, die perfekt auf die festliche Stimmung abgestimmt sind.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi., 04. November	» Mi., 11. November	» Mi., 18. November
» Do., 05. November	» Do., 12. November	» Do., 19. November





NOVEMBER

Martingansmenü

Feiern Sie die traditionelle Martinszeit mit unserem köstlichen Martingansmenü! Genießen Sie als Auftakt eine herzhafte Suppe, die den perfekten Einstieg in unser festliches Menü bietet. Der Höhepunkt ist der zarte Gänsebraten, liebevoll zubereitet und serviert mit klassischem Rotkohl, Knödeln und einer feinen Sauce, die die Gans perfekt ergänzt.

Zum krönenden Abschluss verwöhnen wir Sie mit einem köstlichen Dessert, welches das Menü süß abrundet.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» [So., 15. November](#)

DEZEMBER

1. und 2. Weihnachtstag

Zum Auftakt servieren wir Ihnen unsere klassische Hochzeitssuppe – ein traditioneller Beginn, der Appetit auf mehr macht. Im Anschluss erwartet Sie unser festliches Weihnachtsbuffet, das mit einer Vielzahl kulinarischer Köstlichkeiten begeistert. Freuen Sie sich auf zarte Braten, aromatisches Geflügel, feine Beilagen und saisonales Gemüse, alles liebevoll zubereitet und festlich angerichtet. Zum Abschluss dürfen Sie sich auf ein Dessertbuffet voller süßer Verführungen freuen.

Genießen Sie vollen Geschmack, Wärme und weihnachtliche Stimmung.

-
- » 1. Weihnachtstag ab 11.30 Uhr
 - » 2. Weihnachtstag ab 11.30 Uhr





DEZEMBER

Silvesterbuffet

Feiern Sie den Jahresausklang bei uns in besonderer Atmosphäre! Zum Abschluss des Jahres verwöhnen wir Sie mit einem außergewöhnlichen Silvesterbuffet, das mit Vielfalt, Geschmack und festlichem Flair begeistert.

Wir heißen Sie ab 18.00 Uhr herzlich in unserer Galerie willkommen und stoßen gemeinsam mit einem Aperitif auf den letzten Abend des Jahres an. Nach einem genussvollen Abend voller schöner Momente verabschieden wir uns um 22.30 Uhr und wünschen Ihnen einen „Guten Rutsch ins Jahr 2027“!

» 31. Dezember

DEINE AUSBILDUNG IM LANDHAUS RIDDER FACHMANN/FACHFRAU FÜR RESTAURANTS- UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE M/W/D KOCH M/W/D

Starte deine Ausbildung im Landhaus Ridder!

Du liebst gutes Essen, hast Spaß am Umgang mit Menschen und möchtest in einem motivierten Team arbeiten?
Dann bist du bei uns genau richtig!

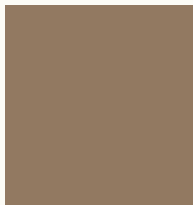
Bei uns lernst du alles, was die Gastronomie ausmacht – vom herzlichen Service über kreative Küche bis zur Organisation unvergesslicher Veranstaltungen.

Wir bieten dir:

- Eine fundierte Ausbildung mit Zukunft
- Ein familiäres, unterstützendes Team
- Abwechslungsreiche Aufgaben im Restaurant- und Eventbereich

Klingt gut? Dann bewirb dich jetzt und werde Teil des Landhaus-Ridder-Teams!





Frisches aus der Region

Unsere Partner beliefern uns das ganze Jahr über mit hochwertigen, frischen Produkten aus deren regionalen Betrieben. Frisch vom Feld kommen unter anderem Kartoffel, Spargel, Brokkoli und Kürbis. Aus den hiesigen Käsereien Ziegenkäse, Büffelmozzarella & Co. Frische, die man schmeckt!

Aber auch unser eigener Gemüse-, Obst- und Kräutergarten sorgt für frische, saisonale Vielfalt auf den Tellern unserer Gäste. Hier wachsen aromatische Kräuter, knackiges Gemüse und reifes Obst – alles mit Leidenschaft für Qualität und Nachhaltigkeit kultiviert.

So entsteht unsere Küche, die ehrlich, regional und voller Geschmack ist.

Feiern bei uns

Unsere Galerie bietet attraktiven Raum für Festlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeiten, Events, Tagungen oder Messen – Veranstaltungen bis 250 Personen finden in unterschiedlichen Raumvarianten optimalen Platz.

Die schön angelegte Parkanlage mit großem Terrassenbereich verspricht schöne Stunden inmitten der Natur. Die Galerie ist klimatisiert und wurde mit barrierefreien Zugängen, auch zu den Außenanlagen, angelegt. Ausgestattet mit modernster Technik, ist sie bestens für Veranstaltungen und verschiedene Ansprüche geeignet.

Weitere Räume befinden sich in unserem Restaurant:

Clubraum:	bis 12 Personen
Restaurant:	bis 70 Personen
Stube I & II:	20, 35, 50 Personen
Wirtschaft:	bis 20 Personen





Familie mit Herz & Tradition

Wir sind ein Familienunternehmen in fünfter Generation – und das spürt man bei uns in jedem Detail.

Während Oma Agnes mit viel Liebe die Früchte unseres Hofes einkocht und süße Nachspeisen zubereitet, sorgt Josef Ridder dafür, dass rund um Haus und Garten alles in bestem Zustand ist.

Annette, Jan-Bernd und Julia kümmern sich herzlich um unsere Gäste im Restaurant und in der Galerie, während Sophie und Nele gerne zwischen Topf und Deckel nach dem Rechten sehen.

Hinter unserer Familie steht ein engagiertes Team aus vielen fleißigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – sie sind das Tafelsilber unseres Hauses und tragen täglich dazu bei, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Darauf sind wir besonders stolz.



LANDHAUS RIDDER – Restaurant & Eventlocation



Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag:

17.00 – 24.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

Samstag und Sonntag:

11.00 – 14.00 Uhr & 17.00 – 24.00 Uhr

(Küche: Sa. bis 21.00 Uhr, So. bis 20.00 Uhr)

Sonntag mittags:

klassische Mittagsmenüs

Ruhetag: Montag & Dienstag

Betriebsferien

1. – 8. Januar 2026

19. – 23. Oktober 2026

Auf Ihren Besuch in unserem Haus freuen wir uns! Familie Ridder und das Landhaus Ridder-Team

Bocholter Straße 41 • 46499 Hamminkeln • Tel. 02871 - 13682 • www.landhaus-ridder.de • info@landhaus-ridder.de