

JAHRESKALENDER LANDHAUS RIDDER





Herzlich Willkommen im Landhaus Ridder

Nach intensiven Modernisierungsarbeiten erstrahlt unser Restaurant in neuem Licht. Mit einem frischen Design, modernen Details und einem behaglichen Ambiente bieten wir Ihnen jetzt noch mehr Komfort und Atmosphäre, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Ob für ein gemütliches Essen mit Freunden, ein besonderes Familienessen oder ein entspannter Abend zu zweit – unsere neu gestalteten Räume schaffen den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

Doch das ist noch nicht alles! Neben der optischen Erneuerung dürfen Sie sich auf eine Vielzahl kulinarischer Neuheiten freuen. Unser Küchenteam hat kreative neue Themenbuffets entwickelt, die Ihnen das ganze Jahr über saisonale Genüsse bieten.

Freuen Sie sich auf unser reichhaltiges Osterbuffet, das mit traditionellen und modernen Leckereien überzeugt, sowie unser frisches Frühlingsbuffet, das den Frühling auf den Teller bringt – mit leichten, farbenfrohen Gerichten, die Sie begeistern werden.

Ganz gleich, ob Sie Liebhaber klassischer Speisen oder neugierig auf neue Geschmackserlebnisse sind, unsere Küche bietet eine Vielfalt, die keine Wünsche offen lässt.

Besuchen Sie uns und genießen Sie unvergessliche Momente in unserem Restaurant – wir freuen uns auf Sie!

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, herzhaft Würstchen, knackiges Wintergemüse und raffiniert gewürzte Grillklassiker.

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

» Mi.,	15. Januar	» Mi.,	22. Januar	» Mi.,	05. Februar
» Do.,	16. Januar	» Do.,	23. Januar	» Do.,	06. Februar
» Fr.,	17. Januar	» Mi.,	29. Januar	» Do.,	13. Februar
		» Do.,	30. Januar		





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 unser Klassiker Buffet ein wahres Festmahl, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei ist.

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

» So., 19. Januar

» So., 26. Januar

» So., 02. Februar

FEBRUAR

date night

Valentinsmenu

Verbringen Sie einen unvergesslichen Abend zu zweit und genießen Sie unser exklusives 4-Gang-Valentinsmenü, das speziell für diesen besonderen Tag kreiert wurde.

Verwöhnen Sie sich und Ihren Lieblingsemenschen mit einem Abend voller kulinarischer Leckereien in stimmungsvoller Atmosphäre.

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

» [Fr., 14. Februar 2025](#)





FEBRUAR

Altweiberbuffet

Zum Altweiberdonnerstag bereiten wir ein kulinarisches Buffet ganz im Zeichen der fünften Jahreszeit! 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., 27. Februar 2025**

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

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.

» [Do., 20. März 2025](#)





APRIL

Osterbuffet

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

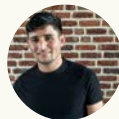
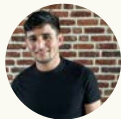
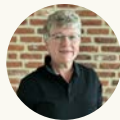
» So., 20. April 2025

» Mo., 21. April 2025

UNSERE NEUEN RÄUME







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 mit zartem Schinken und Kartoffeln oder in kreativen Gerichten wie Spargelsalaten, Quiches und Risottos. Begleitet von einer Auswahl an leckeren Beilagen und passenden Fleisch- und Fischgerichten wird dieses Buffet zum Höhepunkt der Spargelsaison. Zum Abschluss erwarten Sie fruchtige Desserts, die den Frühling perfekt abrunden.

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

» Mi., 14. Mai

» Mi., 21. Mai

» Do., 15. Mai

» Do., 22. 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., 25. Juni | » Mi., 16. Juli | » Mi., 30. Juli |
| » Do., 26. Juni | » Do., 17. Juli | » Do., 31. Juli |
| » Mi., 02. Juli | » Mi., 23. Juli | » Mi., 06. August |
| » Do., 03. Juli | » Do., 24. Juli | » Do., 07. August |

SEPTEMBER

Bayrisches Buffet

Erleben Sie die herzliche Gastfreundschaft Bayerns mit unserem Bayrischen Buffet! Freuen Sie sich auf klassische Köstlichkeiten wie zarte Schweinshaxn, würzige Weisswürste und deftige Obatzda, die den echten bayrischen Geschmack widerspiegeln. Begleitet von frisch gebackenem Brezen, Sauerkraut und Kartoffelsalat, erwartet Sie ein Festmahl, das Tradition und Genuss vereint. Zum krönenden Abschluss servieren wir süße Leckereien.

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

» [Do., 25. September 2025](#)





OKTOBER

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 um 18.00 Uhr.

» Do., 09. Oktober 2025

OKTOBER

Pfannkuchenabend

Feiern Sie mit uns einen gemütlichen Pfannkuchenabend, der keine Wünsche offenlässt! 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 bis hin zu köstlichen Nutella-Pfannkuchen – 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., 30. Oktober 2025](#)





NOVEMBER

Wild- & Gans Buffet

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., 05. November

» Do., 06. November

» Mi., 12. November

» Do., 13. November





NOVEMBER

Martinsgansmenu

Feiern Sie die traditionelle Martinszeit mit unserem köstlichen Martinsgansmenü! 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., 09. November 2025](#)

DEZEMBER

1. und 2. Weihnachtstag

Unsere klassische Hochzeitssuppe servieren wir Ihnen am Tisch. Anschließend hält unser Weihnachtsbuffet viele kulinarische Überraschungen für Sie bereit.

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





Dieser Termin
ist bereits
ausgebucht.

DEZEMBER

Silvesterbuffet

Lassen Sie sich zum Ende des Jahres mit einem außergewöhnlichen Silvesterbuffet überraschen.

Hierzu begrüßen wir Sie um 18.00 Uhr mit einem Aperitif in der Galerie.

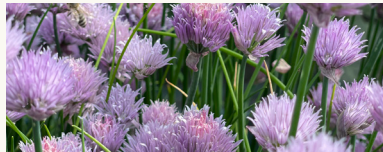
Um 22.30 Uhr schließen wir die Galerie und wünschen Ihnen einen „Guten Rutsch ins Jahr 2026“!

» 31. Dezember 2025

AUS EIGENEM ANBAU...

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität. Daher verwenden wir für unsere Gerichte gerne frisches Gemüse, aromatische Kräuter und saftiges Obst aus eigenem Anbau. Unsere Produkte werden mit Liebe und Sorgfalt kultiviert, sodass sie nicht nur besonders lecker, sondern auch nachhaltig sind.

Egal, ob in unseren saisonalen Buffets oder à la carte Gerichten – die Aromen der selbst angebauten Zutaten bringen frische Vielfalt auf die Teller und garantieren ein unvergessliches Geschmackserlebnis.





Hof Loskamp



Biohof Bollmann



Gemüsehof Bielefeld

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!



Biohof Groß-Bölting



Biohof Groß-Weege



Imkerei Klein-Hitpaß



Büffelhof Kragemann



Heßling Käse & Feinkost

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, 40, 60 Personen
Wirtschaft:	bis 25 Personen





Über uns

Unser Familienunternehmen in 5. Generation ist Ziel- und Ausgangspunkt für ausgiebige Fahrradtouren. Viele Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele liegen in unmittelbarer Umgebung. Darunter das Dingdener Heimatmuseum, die Dingdener Heide, das Humberghaus, das Bocholter Textilmuseum oder das Schloss Ringenberg.

Unser Restaurant bietet Ihnen barrierefreien Zugang zu allen Bereichen, auch für Gäste mit eingeschränkter Mobilität. Zudem steht ein behindertengerechtes WC zur Verfügung.

Genießen Sie die entspannte Atmosphäre in unserem gemütlichen Biergarten, während die Kleinen auf dem Kinderspielplatz spielen. Für ihre Anreise finden Sie zahlreiche Parkmöglichkeiten direkt am Haus.



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
Sonntag mittags: klassische Mittagsmenüs
(Küche: Sa. bis 21.00 Uhr, So. bis 20.00 Uhr)

Ruhetag: Montag & Dienstag

Betriebsferien

01. - 05. Januar 2025
13. - 17. Oktober 2025

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