



„Wir bitten
zu Tisch!“

Schloss Hotel
Eringerfeld

Gönnen Sie sich ein Schloss



Welch' köstlich Duft entsteigt aus diesen Mauern

Die kulinarisch spannende Umgebung rund um das Sauerland, den Teutoburger Wald und das Münsterland hat das Küchen-Team im Schlosshotel Eringerfeld sich als Maßgabe genommen, um Ihnen die ein oder andere köstliche Überraschung auf den Teller zu zaubern. Ganz gleich, ob Sie Hotel- oder Tagungsgast im Eringerfeld sind oder einfach nur für einen kurzen Stop in diesem historischen Haus verweilen. Wir wünschen Ihnen allseits einen guten Appetit!



*Auch die Kaffee- und Kuchentafel
genießt einen exquisiten Ruf.*



Frisch heisst saisongerecht

Und das ist die Philosophie der Küche im Schlosshotel Eringerfeld. Frische. Gekocht wird saisongerecht aus biologischem Gemüse, Fleisch von benachbarten Bauern der benachbarten Höfe und in westfälischer Tradition. Viele saisonale Höhepunkte wie: Grünkohl nach dem ersten Frost zum Winter, Wild- oder Spargelgerichte, Pfifferlinge im Juli eines jeden Jahres warten auf Sie. Wir haben viel für Sie vorbereitet.

*Die Küche im Schlosshotel
Eringerfeld steht Ihnen
täglich zur Verfügung.*





Der Tag beginnt mit einem guten Frühstück

Das wissen wir. Und deswegen geben wir uns bei der Zusammenstellung unseres Frühstücksbuffets besonders Mühe. Eine große Auswahl Brot und Brötchen, verschiedene Müsli-Sorten, süße Aufstriche und herzhafte Schmankerl bereiten wir am Buffet für Sie vor. Das Frühstücksei fehlt selbstverständlich auch nicht. Der Sonntagsbrunch eignet sich bestens zur Gestaltung einer Geburtstagsfeier der besonderen Art. Fragen Sie unsere Mitarbeiter, sie beraten Sie gerne.



*Frühstücksbuffet:
Montag - Sonntag
09:00 - 11:30 Uhr*

*Sonntagsbrunch:
Jeden Sonntag
11:00 - 14:00 Uhr*



*Candlelight Dinner:
Freitag - Sonntag ab 18:00 Uhr
Auswahlmenü mit 4 Gängen*

*Dinner á la Eringerfeld:
Montag - Donnerstag ab 18.00 Uhr
Auswahlmenü mit 3 Gängen*

Von Candlelight bis Rittersleut‘

Für jeden Anlass hält unsere Küche etwas Besonderes für Sie bereit. Das romantische Dinner zu Zweit? Vielleicht ein 3-Gänge-Menü á la Eringerfeld? Oder lieber in zünftiger Runde bei einer Rittersleut im entsprechenden Ambiente? Unsere Küche verwöhnt Sie stets mit feinen internationalen Spezialitäten und ausgewählten Weinen.



*Rittersleut:
Mehrgängiges Menü mit
saisonalen Spezialitäten und
rustikaler Zubereitung
(Gruppen nach Absprache).*

So finden Sie zu uns

Mit dem PKW:

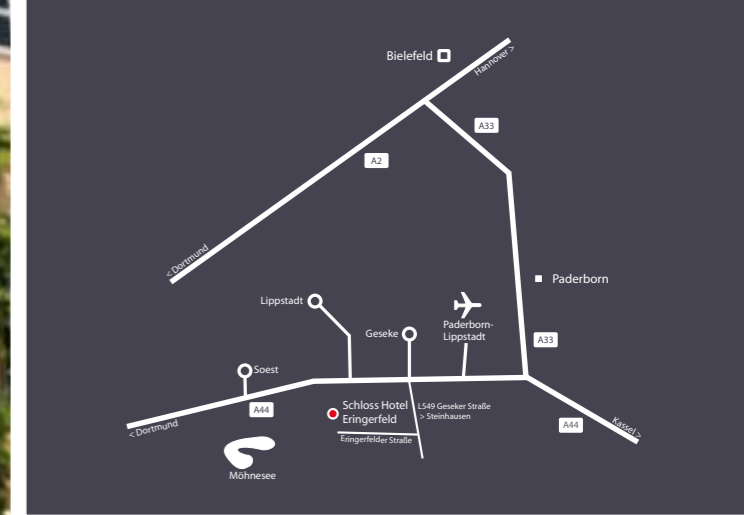
Fahren Sie auf der A44 in Richtung Dortmund oder Kassel bis zur Ausfahrt Geseke. Dort abfahren und der Beschilderung Richtung Steinhausen folgen. Am Volksbank-Gebäude in Steinhausen nach rechts in Richtung Eringerfeld abbiegen. Nach 3,5 km sehen Sie auf der rechten Seite das Schlosshotel.

Mit der Bahn:

Zielbahnhof ist Geseke.

Mit dem Flugzeug:

Zielflughafen Paderborn. Am Bahnhof Geseke bzw. am Flughafen Paderborn stehen jederzeit Taxen für Sie bereit, die Sie zum Schlosshotel Eringerfeld bringen. Die Entfernung beträgt jeweils nur ca. 8 km.





Schloss Hotel

Eringerfeld

Gönnen Sie sich ein Schloss

Schlosshotel Eringerfeld
Steinhauser Straße 8
59590 Geseke-Eringerfeld

Telefon: 02954 90-0
Telefax: 02954 90-136

e-mail: info@schloss-eringerfeld.de
www.schloss-eringerfeld.de