



Feiern

IM HOF ZUR LINDE





Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Landhotel als Veranstaltungsort interessieren.

Uns ist es wichtig, Ihnen schon im Vorfeld so viele Informationen wie möglich zu geben, um Ihre Veranstaltung zu einem positiven, einmaligen und gelungenen Erlebnis werden zu lassen.

Ganz gleich, ob Sie ein großes Fest planen oder ein liebevolles Beisammensein im kleinen Kreis wünschen:

wir stehen Ihnen bei der individuellen Planung, Organisation und Realisierung Ihrer Wünsche zur Seite.

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Räumlichkeiten und Angebote gefallen und würden uns sehr freuen Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchzuführen.



Familie Löffken & Team

Unsere Von-Renaissance-Stube

Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Von-Renaissance-Stube liegt im Parterre unseres Stammhauses. Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 6m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 18 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 26 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Von-Renaissance-Stube durch Flügeltüren mit der Bischoppinck-Stube verbunden werden.



Unsere Bischopinckstube

Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Bischoppinck-Stube liegt im Parterre unseres Stammhauses. Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 8m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 22 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 32 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Bischoppinck-Stube durch Flügeltüren mit der Von-Renesse-Stube verbunden werden.



Unser Historisches Torhaus

Viel Platz für Ihre Ideen & Wünsche

Das Historische Torhaus ist dem Stammhaus vorgelagert und wurde Anfang 2013 im modernen Landhausstil renoviert.

Durch die bodentiefen Fenster strömt viel Tageslicht in den großzügigen Raum, der 20m x 10 m misst und Platz für bis zu 160 Gästen bietet. Das Historische Torhaus ist voll klimatisiert.

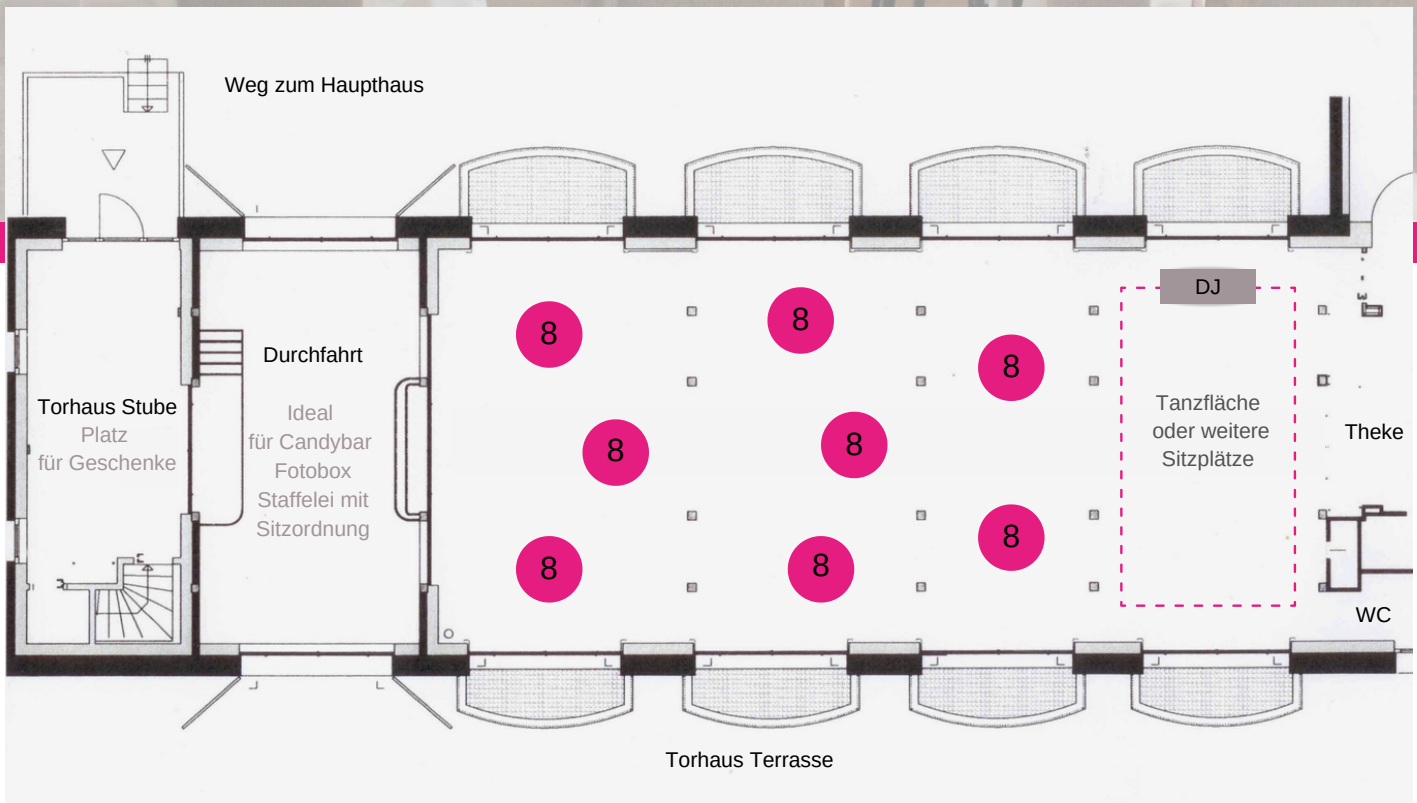
Die große Terrasse bietet Platz für den Empfang.

Damit sich auch die kleinen Gäste wohlfühlen, haben wir ein zusätzliches Kinderzimmer mit DVD-Player und Spielzeug eingerichtet. Eine Wickelkommode ist ebenfalls vorhanden. Das WC ist behindertengerecht ausgestattet.

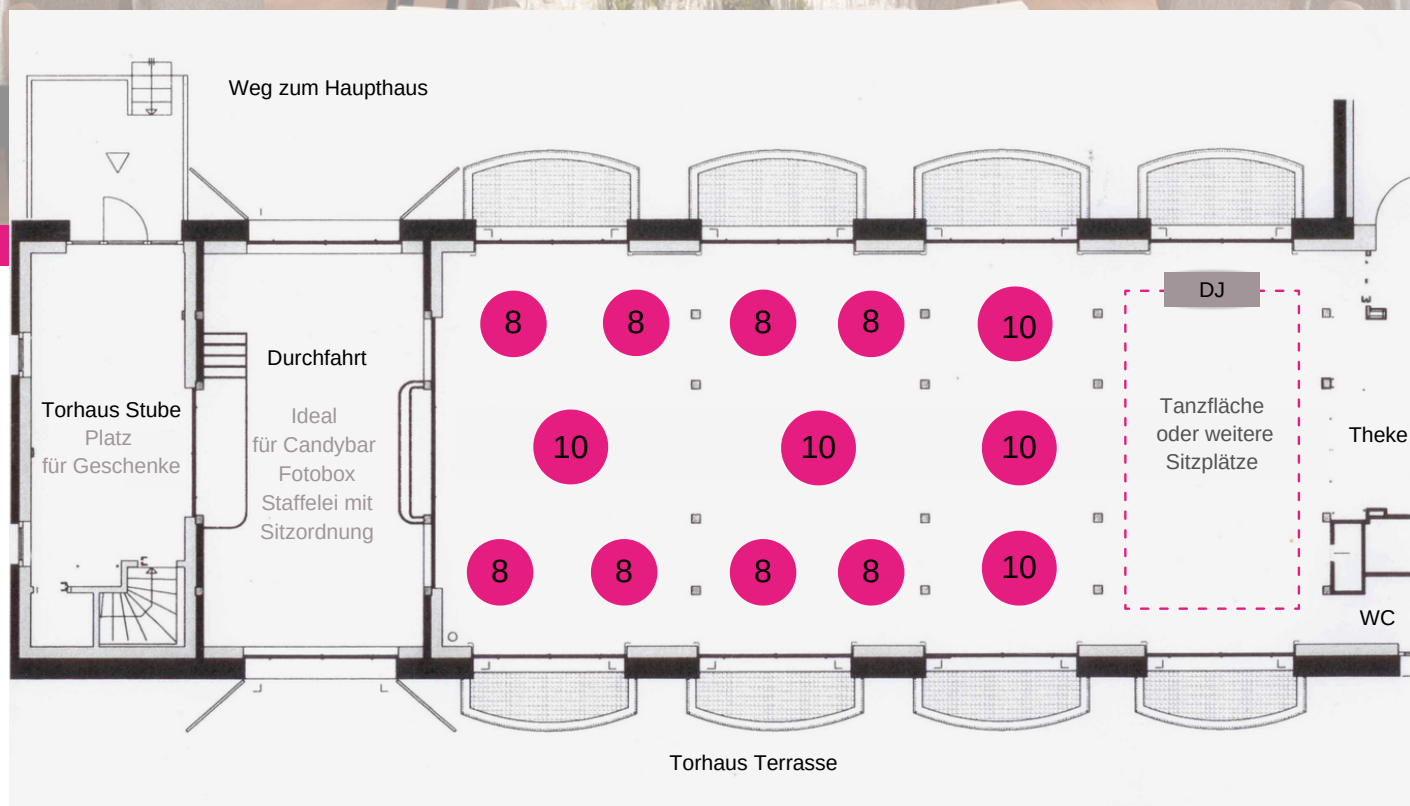
Das Historische Torhaus verfügt über eine eigene Theke, die offen in den Raum integriert oder hinter Türen verborgen werden kann, außerdem über eine moderne Musikanlage für Hintergrundmusik und schalldichte Fenster.



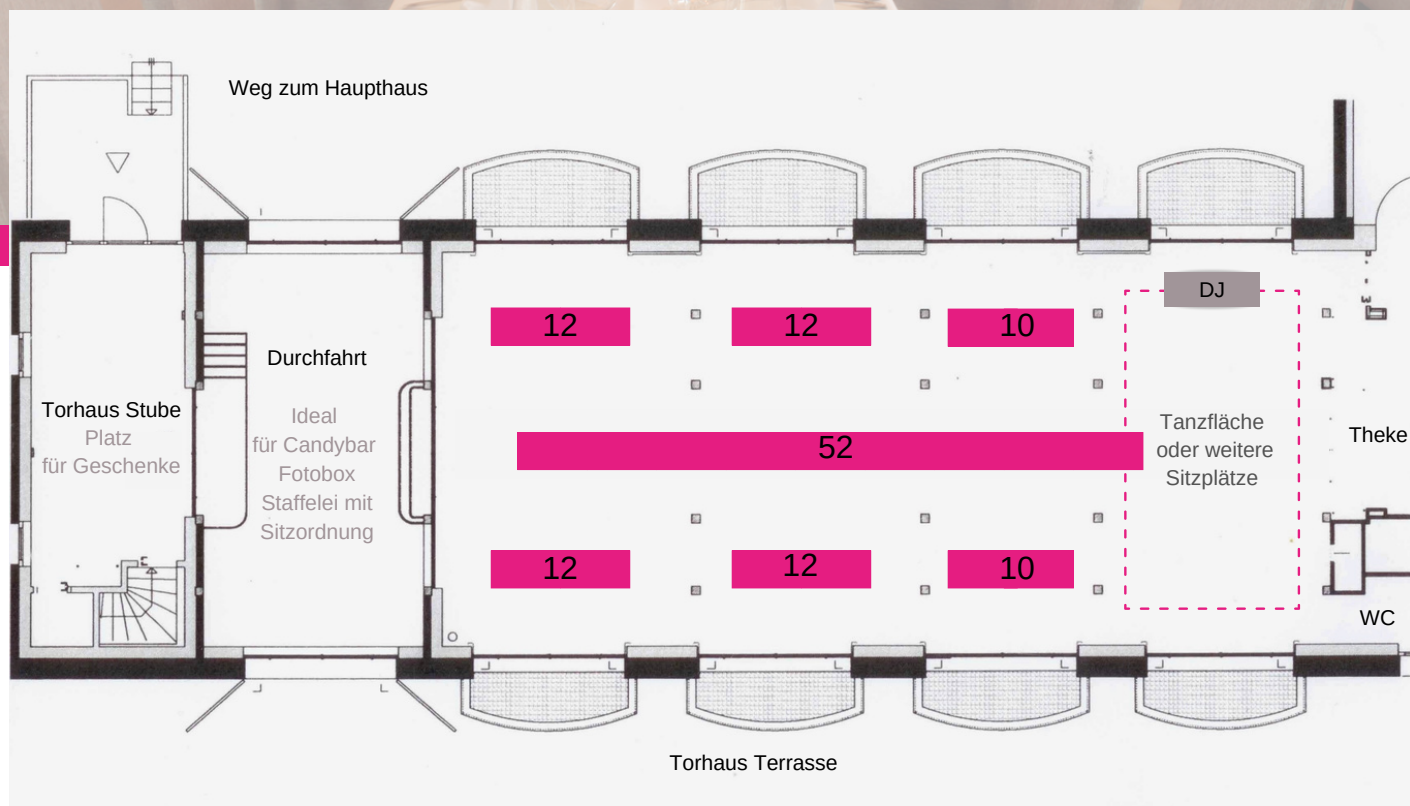
Beispiel Bankettbestuhlung 64 Personen



Beispiel Bankettbestuhlung 114 Personen



Beispiel Tafelform 120 Personen



SPEISENVORSCHLÄGE

Vorspeisen

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken Tomaten-Basilikum-Salat, gehobelter Parmesan	€ 16.00
Roulade von der Maispoularde mit fruchtigem Wokgemüse, Limonencreme	€ 17.00
Timbale von Dorbaumer Stangenspargel Westfälischer Knochenschinken, Radieschen, Schnittlauch, Ei	€ 17.00
Geräucherte Forelle, Preißelbeersahne Feldsalat, Kartoffeldressing, Speck-Croutons	€ 18.00
Wildschweinschinken, Feldsalat Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Croutons	€ 18.00
Geräucherte Tranchen von der Entenbrust Waldorfsalat, Himbeerdressing, Feigen-Chutney	€ 18.00
Dorade in Rosmarin gebraten Salat von Chorizo, Rucola und Artischocke, Oliven-Parmesan-Crostini	€ 18.00
Gebeizter Fjordlachs, Senf-Dill-Sauce saisonales Salatbouquet, Kartoffelrösti	€ 18.00
Gebackener Ziegenkäse, Feigen-Senf-Chutney roh mariniertes Fenchel, Gewürztomaten - vegetarisch -	€ 18.00
Salate der Saison mit Kresse wahlweise French Dressing / Caesar Dressing / Balsamico Dressing mit Rosa Roastbeef (kalt)	€ 18.00
mit Garnele, in Aromaten gebraten	€ 19.00

Suppen

Karotten - Ingwersupp, Minzsahne, Orangenzesten - vegetarisch -	€ 8.50
Tomatenconsommé, Basilikum-Grießklößchen - vegetarisch -	€ 8.50
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Grießklößchen, Rauten von Wurzelgemüse	€ 8.50
Westfälische Kartoffelsuppe, Mettendchen, Croutons, Schnittlauch	€ 9.00
Gazpacho Andaluz	€ 9.00
Cremesuppe von Frühlingslauch, Lachsklößchen, Dillsahne	€ 9.00
Kürbiscremesuppe, Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne	€ 9.00
Hummersüppchen mit Sahne	€ 9.00
mit Garnelen, Basilikumpesto	€ 11.50

Zwischengänge

Doradenfilet auf der Haut gebraten, Parmesanrisotto, Ratatouilleconfit	€ 19.00
Mediterran gefüllte Maishähnchenbrust mit mit Kräutervelouté, Basilikum-Tomatenwürfel, Zitronen-Butterpüree	€ 19.00
Loup de Mer, Beurre Blanc, Safranrisotto, Parmesanchip	€ 19.00
Seeteufelmédaille, Hummerschaum, Urtomaten-Sugo	€ 20.00
In Barolo geschmorte Ochsenbacke, getrüffeltes Risotto, Schalottenconfit	€ 20.00

Sorbets

Joghurt-Limonen-Sorbet	€ 5.50
Himbeer-Sorbet	€ 5.50
Mango-Passionsfrucht-Sorbet	€ 5.50
Grünes Apfel-Sorbet	€ 5.50
Erdbeer-Champagner-Sorbet	€ 7.50
Champagner-Sorbet, kandierte Rosenblätter, Pistazien- Croustillant	€ 8.50

Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi in Haselnüssen geschwenkt gebratener grüner Spargel, Parmesan, kleine Tomaten - vegetarisch - Basilikum-Ravioli	€ 26.00
Olivenvelouté, Ratatouille, Pinienkerne - vegetarisch -	€ 26.50
In Rotwein geschmortes Falsches Filet vom Rind gedünsteter Spitzkohl, Kartoffeltaler	€ 28.00
Ragout vom Reh Preiselbeerbirne, Rahmwirsing, Butterspätzle	€ 29.00
Supreme von der Maispoularde weiße Sherrysauce, Karotten-Zuckerschotengemüse, Zitronenrisotto	€ 29.00
Filet vom Landschwein, im Serranoschinken gerollt Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgnocchi	€ 29.00
Zander auf der Haut gebraten Rieslingsauce, Perlzwiebeln, Speckrahmkraut, Potthucke	€ 29.50
Gebratener Färöer Lachs Rosmarinschaum, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Polentaplätzchen	€ 32.00
Lammrücken unter der Kräuterkruste Bohnen-Cassoulet, Oliven-Mais-Plätzchen	€ 32.00
Hirschrücken (nur von September bis Februar) Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren, Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben	€ 34.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet Morchelrahmsauce, buntes junges Gemüse, Kartoffelgratin	€ 34.00
Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin	€ 36.00

Desserts

Gebranntes Vanille-Estragon-Parfait Schokoladenbrownie, Himbeeren	€ 9.50
Griessflammerie frische Waldbeeren oder Erdbeeren (nach Saison), Schokoladenornament	€ 9.50
Westfälische Herrencreme im Baumkuchen Beerengrütze, Vanillesauce	€ 9.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne Passionsfruchtsorbet	€ 9.50
Warmer Apfelstrudel Rosinen, Nüsse, Vanillerahmeis	€ 9.50
Warme Birnentarte, Vanillesauce, Rum-Rosinen-Eis (nur von September bis Februar)	€ 9.50
Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade weißes Pralineneis (nur von März bis September)	€ 9.50
Vanille-Crème-Brûlée Schokoladen-Gewürzkuchen, Grand-Marnier-Parfait	€ 9.50
Dessertvariation Hof zur Linde	€ 13.00

**Aus unseren Speisenvorschlägen können Sie sich Ihr individuelles Hochzeitsmenü zusammen stellen,
die Vorschläge sind für Menüs geeignet. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.**

**Auch auf Unverträglichkeiten Ihrer Gäste kann eingegangen werden,
da wir alle Speisen frisch zubereiten.**

MENÜVORSCHLÄGE

HOCHZEITSMENÜ

Roulade von der Maispoularde
fruchtiges Wokgemüse, Limonencreme
€ 17.00



Loup de Mer an Hummerschaum
cremigtes Safranrisotto, Parmesanchip
€ 19.00



Champagnersorbet
kandierte Rosenblätter, Pistazien-Croustillante
€ 8.50



Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken
saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin
€ 36.00



Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade
weißes Pralineneis
(nur von März bis September)
€ 9.50

Menü € 90.00

FRÜHLINGSMENÜ

Gebackener Ziegenkäse
Feigen-Senf-Chutney, roh mariniertes Fenchel, Gewürztomate
€ 18.00



Crèmesuppe vom Frühlingslauch
Lachsklößchen, Dillsahne
€ 9.00



Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
buntes junges Gemüse, Kartoffelgratin
€ 34.00



Grießflammerie
frische Erdbeeren, Schokoladenornament
€ 9.50

Menü € 70.50

SOMMERMENÜ

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken
Tomaten-Basilikumsalat, gehobelter Parmesan
€ 16.00



Doradenfilet auf der Haut gebraten
Ratatouilleconfit, Oliven-Parmesan-Risotto
€ 19.00



Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt
Rosmarinjus
Ratatouille, Kartoffelgnocchi
€ 34.00



Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade
weißes Pralineneis
€ 9.50

Menü € 78.50

HERBSTMENÜ

Wildschweinschinken
Feldsalat, Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Brotlardons
€ 18.00



Kürbiscremesuppe
Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne
€ 9.00



Gebratene Barbarieentenbrust
süß-sauer eingelegter Kürbis
Wurzelgemüse, Macairekartoffeln
€ 32.00



Warme Birnentarte
Vanillesauce, Rum-Rosinen-Eis
€ 9.50

Menü € 68.50

WINTERMENÜ

Geräucherte Forelle, Preiselbeersahne
Feldsalat, Kartoffeldressing, Speck-Croutons

€ 18.00



In Barolo geschmorte Ochsenbacke
getrüffeltes Risotto, Schalottenconfit

€ 20.00



Hirschrücken
Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren
Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben

€ 34.00



Vanille-Crème-Brûlée
Schokoladen-Gewürzkuchen
Grand-Marnier-Parfait

€ 9.50

Menü € 81.50

AUSZUG GETRÄNKEANGEBOT

König Pilsener	€ 10.00/1ltr
König Pilsener alkoholfrei	€ 3.40/0,33l
Benediktiner Weizenbier	€ 3.60/0,33l
Sekt „Hausmarke“	ab € 34.00/0,75l
Champagner ab	ab € 66.00/0,75l
Weiß- und Rotwein	ab € 29.00/0,75l
Selters Wasser	€ 6.60/0,75l
Softgetränke	€ 2.90/0,2l
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	€ 3.30/0,2l
Säfte	€ 3.30/0,2l
Münsterländer Weizenkorn	€ 2.00/2cl
Malteser Aquavit	€ 3.00/2cl
Fernet Branca/Ramazotti	€ 3.80/2cl
Williams Birne/Kirschwasser/Himbeerbrand	€ 4.80/2cl
Grappa	€ 6.00/2cl
Longdrinks	ab € 7.00
Tasse Kaffee	€ 2.70
Cappuccino	€ 3.00
Espresso	€ 2.90

Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch. Getränkepauschalen bieten wir nicht an.

FINGERFOOD

ZUM APERITIF

Suppen im Mokkatässchen

Minestrone mit Minzöl	€ 3.50
Spanische Gazpacho (kalt)	€ 3.50
Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeergarnelen	€ 3.50
Melonen-Minz-Süppchen mit Champagnerschaum	€ 3.80
Hummerschaum mit Nordseekrabben	€ 3.80

Canapées

mit Knochenschinken	€ 3.30
mit Basilikumpesto und mariniertem Ziegenkäse	€ 3.30
mit rosa Roastbeef und Wachtelei	€ 3.50
mit hausgebeiztem Lachs	€ 3.50

Kleinigkeiten

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	€ 2.80
Minipizetti mit Strauchtomate, Mozzarella, Basilikumpesto	€ 3.30
Quiche Lorraine, Crème Fraîche, Kaviar	€ 3.50
kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce	€ 4.80
Waffelhörnchen, gefüllt mit Rindertatar und getrüffelter	€ 4.80
Selleriecreme	

MITTERNACHTS IMBISS

Currywurst mit Baguette	€ 4.00
Mini-Hamburger / Mini-Lachsburger	€ 4.00
Münsterländer Wurst- und Schinkenplatte saurer Gemüse, Schwarzbrot, Butter, Schnittlauch	€ 6.00
Käseauswahl, Weintrauben, Baguette	€ 7.50
Ganzes Spanferkel vom Grill, Krautsalat, Brötchen, Senf (ab 60 Personen)	€ 12.50
Tüte Pommes mit Trüffelmayonnaise	€ 5.00

Den Mitternachtsimbiss sollten Sie für 50-75 % der Gäste kalkulieren.

KUCHEN & TORTEN

ganzjähriges Angebot

gedeckter Apfelkuchen
gebackener Käsekuchen
Schwarzwälder-Kirschtorte
Käse-Sahne-Torte, Eierlikörtorte

Kuchen vom Blech
Bienenstich, Streusel- und Butterkuchen,
Kirsch, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Quark

Saisonales Angebot

Frühling | Sommer

Erdbeertorte, Obsttartelettes
Rhabarber-Streuselkuchen, Zitronenrolle, Himbeer-Quarktorte

Herbst | Winter

Nuss-Sahne-Torte, Rübli-torte, Sachertorte,
Schoko-Sahne-Torte, Pflaumenkuchen vom Blech

Jede Torte besteht aus 12 Stücken und wird mit € 4.00/Stück berechnet,
für Kuchen berechnen wir € 3.50/Stück.



I H R E H O C H Z E I T S T O R T E

ab 4,50 p.P.



K R E A T I V

Lassen Sie sich gerne von Torten inspirieren.
Das Internet bietet viele Ideen

I N D I V I D U E L L

Wir setzen die Torte
nach Ihren Wünschen und Ideen um.

M I T L I E B E

Auf die Inneren Werte kommt es an.
Wir beraten Sie gerne zur geschmacklichen Gestaltung



Für mitgebrachte Kuchen und Torten
berechnen wir € 2.50 Gabelgeld/Stück.

Candybar, Petit Fours, Cup Cakes
Kuchen für Kinder und Diabetiker
nach Absprache.



Hochzeit



HOF ZUR LINDE

Das Landhotel



REGIONAL

Unsere Küchenteam vertraut vor allem auf frische regionale und saisonale Zustaten um Ihnen und Ihren Gästen ein Fest für alle Sinne zu bereiten.

PERSÖNLICH

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir sorgen gemeinsam dafür, dass Sie unvergesslich schöne Momente erleben. Profitieren Sie von der Erfahrung unseres Teams!

INDIVIDUELL

Ganz gleich, ob Sie eine große Gesellschaft für Ihre Hochzeit erwarten oder im kleinen Kreis bleiben. Wir wissen: so unterschiedlich wie die Menschen, sind die Wünsche für die Gestaltung der Hochzeit.

HISTORISCHES TORHAUS

Der Festsaal wurde 2013 liebevoll restauriert, so dass sich alt und neu wirkungsvoll ergänzen.

Mit bis zu 160Gästen können Sie hier Ihren großen Tag auf 200m² feiern und genießen.

Auch unsere Parkanlage mit Aperitifgarten, direkt am Fluss kann für Ihre Hochzeit gebucht werden.





Freie Trauung

AN DER WERSE



FAQ

BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Bereitstellung des Aperitifgartens an der Wese	€ 300,00
Stühle für freie Trauung, inkl. Kissen	€ 5.00 /Stück
Fackeln	€ 5.00 /Stück
Dreiarmlige Kerzenständer aus Silber mit weißen Kerzen	€ 15.00 /Stück
Feuerkörbe	€ 25.00 /Stück
Korkgeld Wein/Sekt	€ 25.00 /Flasche 0,75l
Korkgeld Champagner	€ 30.00 /Flasche 0,75l
Pavillon	€ 60.00 /Stück
Marktstand	€ 350.00
Stehtische mit Hussen	kostenfrei
Staffelei	kostenfrei
Beamer und Leinwand	kostenfrei
Reinigungskosten im Historischen Torhaus	€ 500,00
Geschenkeraum	kostenfrei
Kinderzimmer	kostenfrei
Weißer Tischwäsche	kostenfrei
Weißer Stoffservietten 40x40cm (Standardfaltung)	kostenfrei
Lounge Möbel Torhaus Terrasse	kostenfrei
Papeterie	nach Aufwand

FAQ

FRAGEN UND ANTWORTEN RUND UM VERANSTALTUNGEN IM HISTORISCHEN TORHAUS

Wie große sind die Tische im Torhaus?

Runde Tische: 6-8 Personen ø 160 cm | 8-10 Personen ø 180cm

Eckige Tische: 80x180cm oder 80x160cm

Wieviele Tische können zum Aperitif im Garten/Terrasse bereitgestellt werden?

Theak-Tische max. 7 Stücke mit je 4 Stühlen | Stehtische max. 7 Stück

Wie groß sind die Servietten, welche Farben haben diese?

Servietten weiß 40x40cm, im Standard gefaltet kostenfrei bei Sonderwünschen berechnen wir pro Serviette € 1,00.

Unsere Trauzeugen planen Überraschungen?

Gerne können Ihre Trauzeugen uns ansprechen.

Fotoboxen können in der Torhaus Durchfahrt aufgestellt werden.

Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk sind nicht erlaubt.

Beamer und Leinwand halten wir nach Absprache für die Einlagen Ihrer Gäste bereit.

Wo befinden sich Stromanschlüsse?

Im Torhaus finden Sie in jedem Fensterbogen und im Boden unter Platten, Steckdosen versteckt. Am Fluss können wir ebenfalls Strom für z.B. Musiker zur Verfügung stellen.

Ist eine Nebelmaschine erlaubt?

Nein, da unsere Brandmeldeanlage hierauf reagiert.

FAQ

FRAGEN UND ANTWORTEN RUND UM VERANSTALTUNGEN IM HISTORISCHEN TORHAUS

Wir würden gerne ein Probeessen machen, ist das möglich?

Ja, gerne können Sie einen Termin zum Probeessen vereinbaren, bitte haben Sie Verständnis, dass nicht alle Speisen für ein/zwei Personen hergestellt werden können, teilweise ergeben sich saisonale Änderungen.

Wie geht es nach der Buchung weiter?

1-3 Monate vor Ihrer Veranstaltung sollten Sie eine Termin zur Besprechung vereinbaren, anschließend erfolgt eine schriftlich Bestätigung des Ablaufes, der Termin kann auch in Verbindung mit dem Probessen stattfinden.

In der Hochsaison, Mai bis September, ist eine Besprechung nicht am Wochenende möglich, da wir an den Tagen unsere volle Aufmerksamkeit dem Brautpaar des Tages widmen möchten, so wie an Ihrem großen Tag auch.

Wir wünschen ein Buffet, ist das möglich?

Wir sind spezialisiert auf Menüs. Bei Büffets leidet die Qualität der Speisen. Gerne beraten wir Sie hierzu.

Kann unsere gesamte Hochzeitsgesellschaft bei Ihnen übernachten?

Wir können bei Buchung des Historischen Torhaus' ein Kontingent von max. 5 Zimmern anbieten. Eine Buchung weiterer Hotelzimmer ist leider nicht möglich. Gerne empfehlen wir weitere Häuser.

FAQ

FREIE TRAUUNG AN DER WERSE

Gibt es ein Zelt oder eine Schlechtwetter Alternative?

Falls, das Wetter an Ihrem Hochzeitstag nicht mitspielt ist die Buchung der Bischoppinckstube möglich. Allerdings können die Gäste hier nicht sitzen.

Kann eine standesamtliche Trauung stattfinden ?

In Münster ist die standesamtliche Trauung nur in den Standesämtern möglich, weitere Informationen zu den Räumlichkeiten erhalten Sie auf der Webseite.

Gerne können Sie aber eine Freie oder Weltliche Trauung ist am Ufer der Werse durchführen.

Bieten Sie einen Traubogen an?

Nein, wir verfügen über keinen Traubogen, sprechen Sie hierzu am besten Ihren Floristen an.

Wie wird die Trauung aufgebaut?

Wir stellen die Stühle mit Mittelgang (ca. 1,5m breit) passend zu Ihrer Gästezahl. Sowie 2 Stühle für das Brautpaar und einen Tisch für den Trauredner.

Ein Stromanschluss für Mikrofon und musikalische Begleitung stellen wir, wenn gewünscht, zur Verfügung.

Weiter Einzelheiten können Sie dem Veranstaltungsvertrag entnehmen.

UNSERE PARTNER

Dekoration

Die Blumenbinderei
Karen Pohlmann
Coesfeld
tel. 0 254 6-9 88 11
www.dieblumenbinderei.de
info@dieblumenbinderei.de

Fascino Floristik
Thomas Schlehofer
Münster
tel. 02 51- 51 11 90
www.fascino-schlehofer.de
fascino-schlehofer@web.de

Blumen Dahlmann
Frau Dahlmann
tel. 0 25 01 - 37 55
www.blumen-dahlmann.de
blumendahlmann@t-
online.de

Musik

dj - Bande
Münster
tel. 02 51 - 52 25 80
www.dj-bande.de
info@dj-bande.de

Sebastian Bürki
Münster
tel. 02 51 - 38 15 57
www.b-h-sound-light.de
info@b-h-sound-light.de

Fotografie

Pantel Fotodesign
Joachim Pantel
Münster
tel. 02 51 - 27 05 11 50
www.pantel-fotodesign.de
info@pantel-fotodesign.de

Agape GbR
Mirko und Simone Cavar
Selm
tel. 01 72 - 2 37 89 96
www.agape-fotografie.de
info@agape-fotografie.de

Hochzeitsplanung

Katharina Gronwald-Stolte
Hochzeitsplanung
Münster
tel. 01 51- 28 85 55 53
www.kg-hochzeitsplanung.de
katharina@kg-hochzeitsplanung.de

KONTAKT

Romantik Hotel Hof zur Linde
Handorfer Werseufer 1
48157 Münster
www.hof-zur-linde.de
tel: 02 51 - 3 27 50
email: info@hof-zur-linde.de

RESTAURANT

linnenboom



HOF ZUR LINDE
Das Laudhotel



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT