

Sonntag,
10.05.
ab 12:00 Uhr

Samstag,
16.05.
Beginn um
18:00 Uhr

**Pfingst-
sonntag**
24.05.

**Pfingst-
montag**
25.05.

Montag,
01.06.

**-
Sonntag,**
21.06.

Samstag,
13.06.
17:00 Uhr -
00:00 Uhr

Sonntag,
14.06.
ab 12:00 Uhr -
19:00 Uhr

Muttertags-Menü

Feiern Sie den Muttertag bei uns im Ritter.
Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten im
3-Gang-Menü € 59,00 oder
4-Gang-Menü € 69,00 pro Person

Spargel-Bärlauch-Menü

Lassen Sie sich von köstlichem Spargel und
Bärlauchgerichten in Kombination mit Fisch und
Fleisch verwöhnen. Ein Genuss der Extraklasse
in 5-Gängen, € 89,00 pro Person

**Reservieren Sie rechtzeitig
Ihren Tisch zu Pfingsten!**

Pfingstmontag

Wir haben geschlossen!

**20 Jahre
Schaumburger Ritter
20 Tage * 20 Gerichte
zu je € 20,00**

Bitte reservieren!

**Jubiläums Hausparty
20 Jahre
€ 125,00 pro Person**

**Unser
Familientag
20 Jahre**

Feiern Sie mit uns!

Dienstag,
07.07.
Beginn um
18:30 Uhr

Sonntag,
16.08.
ab 12:00 Uhr

Sonntag,
30.08.
von
15:00 Uhr -
19:00 Uhr

Mittwoch,
09.09.
Beginn um
18:00 Uhr

Freitag,
30.10.
Einlass
18:00 Uhr
Beginn um
18:30 Uhr

**Einlass
18:00 Uhr
Beginn jeweils
18:30 Uhr**

Vorschau auf die 2. Jahreshälfte 2026

Tag der Schokolade

Schokolade mit allen Sinnen, in 4-Gängen
€ 69,00 pro Person

**Grillbüffet
am Tag der Bratwurst**
Rustikales vom Grill und Büffet.
€ 35,00 pro Person

„Runter vom Berg und rauf auf die Schiene“

Ein Event vereint
Schaumburger Ritter & Paschenburg in
Kooperation mit der Landeseisenbahn Lippe e.V..
Start der historischen Bahn-Rundreise
am Bahnhof Bösingfeld.
Inkl. Speisen und Getränke
€ 130,00 pro Person

Wiener Schnitzel Tag
Das Kalbsschnitzel mit
unterschiedlichen Beilagen.

**Die Nacht des verfluchten
Kühlschranks**
Das Gruseln kommt –
lassen Sie sich überraschen

Ritteressen mit Leo Löwentertz
Freitag 09.10. & Samstag 14.11.2026
Rustikales, üppiges 4-Gang-Menü mit
ritterlicher Unterhaltung und kleiner Feuershow
€ 59,00 pro Person

Schaumburger Ritter Gastronomie GmbH
Inhaber: Doreen & Stephan Kehlenbeck
Burgstraße 2 – 4*** 31737 Rinteln
Tel: 05152 – 94 74 60

E-Mail: kontakt@schaumburger-ritter.de
www.schaumburger-ritter.de
www.facebook.com/schaumburger.ritter



Alle hier aufgeführten Veranstaltungen laufen über den Vorverkauf.
Eintrittskarten erhalten Sie vor Ort sowie über unsere Webseite:
www.schaumburger-ritter.de
„Nicht lang suchen, einfach buchen!“



Kulinarischer Kalender



Januar bis Juni 2026



Donnerstag,
01.01.
12:00 Uhr



Sonntag,
11.01.
Einlass 17:00 Uhr
Beginn 17:30 Uhr

Samstag,
17.01.
Beginn um
18:00 Uhr



Freitag,
23.01.
Einlass 18:00 Uhr
Beginn 18:30 Uhr

Beginn
jeweils um
18:30 Uhr



Samstag,
31.01.
Beginn 18:00 Uhr

Neujahrs-Lunch Buffet

Inkl. Sektempfang
€ 49,00 pro Person

Betriebsferien

Wir gönnen uns eine kleine Auszeit von
Freitag 02.01. - einschließlich Montag, 05.01.2026

Krimi Dinner

„Mord in der Haifischbar“ Teil I

Hamburg-St. Pauli im Jahr 1965:
In der Haifischbar wird gesungen, getanzt und
gefeiert. Ein Krimi-Comedydinner mit viel
Hamburger Hafenluft, Rock 'n' Roll und wahrer
Liebe. Inkl. 4-Gang-Menü & Aperitif
€ 95,00 pro Person

Whiskytasting mit Whiskyschule

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des
Whiskys. Lernen Sie die Geheimnisse edler
Destillate kennen und erleben Sie ein exklusives
Tasting. Gemeinsam als Gruppe kreieren Sie Ihren
eigenen Blended Whisky. Ein Fläschchen davon
dürfen Sie als Erinnerung mit nach Hause nehmen.
Inkl. eines 4-Gang-Menüs. € 119,00 pro Person

Filmmusik Dinner

Erleben Sie in unserer Filmmusik-Dinner-
Show mit M&M Events die großen Klassiker
der Filmgeschichte. Inkl. 4-Gang-Menü
& Aperitif € 99,90 pro Person

Ritteressen mit Leo Löwenther

Samstag 24.01., Freitag 20.02. & Freitag 13.03.
Rustikales, üppiges 4-Gang-Menü mit
ritterlicher Unterhaltung und kleiner
Feuershow, € 59,00 pro Person

Exzellente Tischzauberei mit unserem Magier Charlz

Der Tisch wird zur magischen Bühne.
Kunstvolle Täuschung hautnah: Szenische
Mikro-magie verblüfft mit geheimnisvollen
Kunststücken und faszinierenden Illusionen –
direkt vor deinen Augen – von hautnah dichtdran
bis unter die Haut. Inkl. 4-Gang-Menü & Aperitif
€ 84,00 pro Person

Samstag,
07.02.
Beginn um
18:00 Uhr

**Freitag-
Sonntag**
13.02 -15.02

Sonntag,
22.02.
Einlass 17:00 Uhr
Beginn 17:30 Uhr

Freitag,
27.02.
Beginn um
18:30 Uhr

Samstag,
28.02.
Beginn um
18:00 Uhr



Sonntag,
01.03.
Einlass 17:30 Uhr
Beginn 17:30 Uhr

Samstag,
14.03.
Einlass 17:30 Uhr
Beginn 18:00 Uhr

Donnerstag,
19.03.
Beginn um
18:30 Uhr

Hummer, Fisch & Meer

5-Gang-Menü & Aperitif
€ 99,00 pro Person

♥ Valentinstag Menü

Ein erlesenes Menü für Paare und solche, die sich
auf dem Weg dorthin befinden. Genussvolle
Momente für jedes Alter – mit Liebe zubereitet.

Frank Sinatra Dinner

Gunnar Deutschmann zieht Sie in den Bann der
besonderen Art: Selten wurde der Swing so
präsentiert und gefühlt. 4-Gang-Menü
€ 84,00 pro Person



Winteraustreiben

Zum Ende des Winters feiern wir mit den
Hessisch Oldendorfer Karnevalshexen in den
Frühling und treiben den Winter fort.
Inkl. Essen und 2 Getränken
€ 50,00 pro Person

Nordländer Whisky Tasting

Eine maritime Reise mit Torf, Salz und Vanille.
Elegante, cremige Whiskys mit trockenem
Fruchtfinish und langem Nachklang. Ideal für
Neugierige, die nordische Charaktere mögen.
4-Gang-Menü € 99,00 pro Person

Krimi Dinner

„Mord in der Haifischbar Teil II“
Erleben Sie Krimispaß voller Witz, Gesang
und Unterhaltung. Sie werden schon
beim Einstieg Teil des Krimis.
4-Gang-Menü, inkl. Aperitif
€ 95,00 pro Person

„Aber bitte mit Schlager“ Dinnershow

Eine glanzvolle Show mit mitreißenden Hits,
tanzbaren Rhythmen und köstlichem Dinner im
fantasievollen Bühnenkosmos. Erleben Sie einen
unvergesslichen Abend voller Stimmung,
Emotionen und Entertainment. 4-Gang-Menü,
inkl. Aperitif € 99,00 pro Person

Geflügel-Menü-Abend

Freuen Sie sich auf ein raffiniertes
4-Gang-Menü rund um das Federvieh
€ 65,00 pro Person

Samstag,
21.03.
Beginn um
18:00 Uhr

Karfreitag,
03.04.
12:00 Uhr

Ostern
05.04. &
06.04.

Samstag,
11.04.
Beginn um
14:30 Uhr

Sonntag,
19.04.
Beginn um
18:00 Uhr

Samstag,
25.04.
Beginn um
18:00 Uhr

Mittwoch,
29.04.
Beginn um
18:30 Uhr



Eierlikör Tasting

Jedes Jahr zur Osterzeit laden wir zu
einem etwas anderen Tasting. Lernen
Sie die Unterschiede dieser so unscheinbar
daherkommenden Leckerei kennen.
Inkl. 4-Gang-Menü € 89,00 pro Person

Fischbuffet

Karfreitag dreht sich alles um Fisch
in verschiedenen Varianten.
(Ein wenig Fleisch wird es auch geben)
Genießen Sie ein Festmahl von der
Vorspeise bis zum Dessert.
€ 65,00 pro Person

Ostermenü Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch

Bärlauch Kochkurs

Inkl. 5-Gang-Menü, Rezeptmappe,
Schürze und Getränken. € 150,00
pro Person, € 99,00 für Begleitpersonen
(ohne Kochkurs für Menü und Getränke)

Azubi-Menü-Abend

Unsere Azubis übernehmen das Kommando!
An diesem Abend sind sie die Chefs –
sowohl in der Küche als auch im Service.
4-Gang-Menü, € 50,00 pro Person

Japan-Whisky-Tasting

Geschmackliche Reise durch ausgewählte
Sorten, vom samtigen Honig bis zum rauchigen
Mizunara-Nachhall. Kurze Einordnung, Duft- und
Geschmacksskizzen, plus passender Pairings.
4-Gang-Menü, € 109,00 pro Person

Shrimps & Scampi-Menü-Abend

Ein exklusiver 4-Gang-Menü Abend mit
raffinierten Kreationen rund um Shrimps und
Scampis. € 69,00 pro Person