

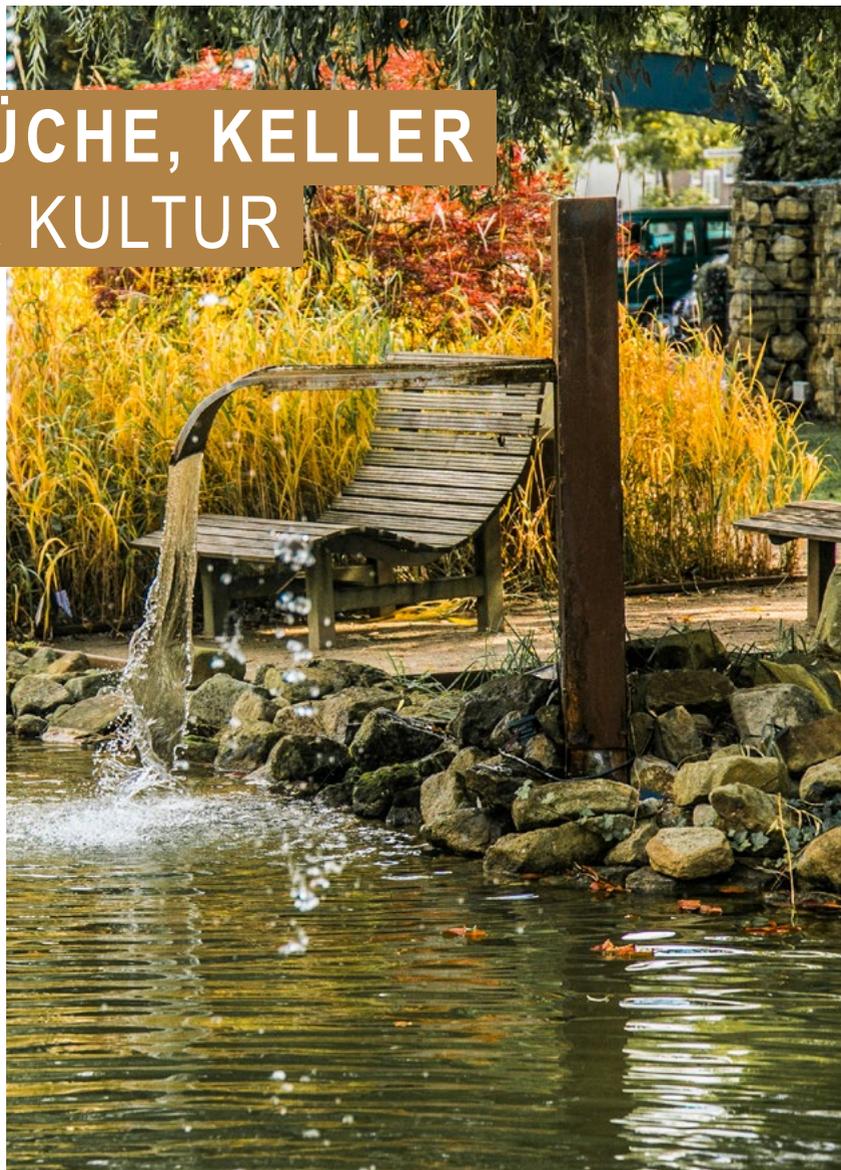
WELLINGS

- Der Treffpunkt des guten Geschmacks -



KÜCHE, KELLER & KULTUR

AUSGABE OKTOBER 2024 – MÄRZ 2025





HERZLICH WILLKOMMEN



Liebe Gäste & Freunde des Hauses,

in Ihren Händen halten Sie die neuste Ausgabe unseres Magazins „Küche, Keller & Kultur“: Mit viel Freude und Leidenschaft haben wir für Sie wieder nicht nur ein abwechslungsreiches Programm mit vielseitigen Aktionen in unseren Häusern, sondern ebenso viele Ausflugstipps, Rezepte und Berichte zusammengestellt.

Auch Sie werden ganz sicherlich etwas finden, das Sie anspricht und so hoffen wir, dass wir Sie auf diesem Wege auch durch die nächsten sechs Monate begleiten dürfen und Ihnen zahlreiche Anregungen für ein paar schöne und genussvolle Stunden oder auch Tage geben. Gerade in diesen nicht immer einfachen und sorgenfreien Zeiten, kann dies ganz gewiss dabei helfen, ein wenig Kraft zu tanken.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Wellings
mit ihren Teams von der Linde und  dem Parkhotel

WELLINGS

WELLINGS
ROMANTIK 

Hotel zur Linde



Gerne laden wir Sie zu einer kleinen Entdeckungsreise durch unsere vielfältige Erlebniswelt ein.

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wellings Hotel zur Linde GmbH
An der Linde 2
47445 Moers-Repelen

Tel. 02841 9760
info@hotel-zur-linde.de

WELLINGS 
PARKHOTEL



Entspannen und genießen Sie besondere Wohlfühlmomente bei uns.

Egal ob Sie ein paar Tage oder nur eine Nacht, ob Sie zum Feiern oder zum Arbeiten zu uns kommen, Sie werden den Aufenthalt in der angenehmen Atmosphäre unseres Hauses voller Harmonie genießen.

Wellings Parkhotel GmbH
Neuendickstraße 96
47475 Kamp-Lintfort

Tel. 02842 21040
info@wellings-parkhotel.de

www.WELLINGS.de

Impressum

Herausgeber
Wellings GmbH
Elmar Wellings,
Eva Wellings,
Falko Wellings

Moerser Straße 100
47475 Kamp-Lintfort
Tel. 02841 9760
www.wellings.de

Inhalt
Eva Wellings,
Jens Wellings

Gestaltung
art&design werbeagentur GmbH,
Kamp-Lintfort
www.art-design.de

Fotos
art&design werbeagentur GmbH,
Agentur Berns, Adobe Stock


ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

INHALT

WELLINGS SPA

Dr. Grandel 20

HOTEL

Adventsarrangement 10
Ostern 26
Wellings „to go“ 28

NEWS

Abschied Peter Waldmann 6
Betriebsferien und Ruhetage 14

ESSEN

Ganze Gans 8
Zimtparfait mit Gewürzorange 12
Salat von Balsamicolinsen mit gelber Bete, Mango & gebrat. Schafskäse 22

KULTUR

Peschkenhaus 16

EVENTS

Küchenparty 18
Traumhochzeiten 24
Veranstaltungskalender 30

EINE ÄRA GEHT ZU ENDE ABSCHIED VON KÜCHENCHEF PETER WALDMANN

Vor über 40 Jahren, kurz bevor unsere Linde zum ersten Mal als „Wellings Hotel zur Linde“ ihre Pforten öffnete, kam ein junger Koch aus dem Harz nach Repelen, um als Küchenchef die Verantwortung für das damals noch beschauliche Team in weiß zu übernehmen: Peter Waldmann.



Wir sagen Danke!



Was als Gelegenheit begann, neue Erfahrungen zu sammeln, schien zuerst ein kurzes Gastspiel zu werden: Die Kombination aus den zahlreichen Herausforderungen, die mit der Neueröffnung eines Betriebes einhergehen, und vor allem auch dem „Kulturschock“, den der Umzug an den Niederrhein mit sich brachten, ließen Peter schon beim ersten kurzen Trip in die Heimat zögern, wieder zurückzukehren. Heute können wir aber sagen: Wir sind sehr froh, dass er sich beim ersten, wie auch bei jedem weiteren Besuch im Harz letzten Endes immer wieder dafür entschieden hat, nach Repelen und damit zur Linde und auch zu uns als Familie zurückzukehren.



Während Sie alle als Gäste über Jahre und Jahrzehnte hinweg in den Genuss von Peters kulinarischer Schaffenskraft und Kreativität gekommen sind, sind es vor allem seine Gastfreundschaft und Verbindlichkeit, die dafür gesorgt haben, dass unsere Eltern und damit auch die Linde und später wir Kinder in Repelen schnell ein Zuhause gefunden haben – etwas, das alles andere als selbstverständlich ist, wenn drei „Fremde“ eine alteingesessene Wirtschaft übernehmen.

Doch neben dem, dass Sie alle als Gäste bei jedem Besuch erlebt haben, hat Peter weit mehr geleistet: Zahlreiche junge Menschen hat er ausgebildet und/oder nach der Ausbildung auf den richtigen Weg gebracht. Wege, die über die Jahre zu Selbstständigkeit, Michelin-Sternen, Tätigkeiten in unzähligen Ländern und nicht zuletzt vielen weiteren erfolgreichen Ausbildungen geführt haben.

Während all das, wenn auch nicht in der gelebten Intensität und Leidenschaft, zu der Tätigkeit eines Küchenchefs gehört, gilt dies nicht für die vielen persönlichen Momente, die unsere Eltern, wir und auch schon unsere Kinder mit Peter teilen: Von klein auf war „Onkel Peter“ immer für uns da, nicht nur, wenn wir hungrig aus der Schule kamen, sondern auch bei jedem Problem, wann immer wir Hilfe oder einen Gesprächspartner brauchten – sei es privat oder beruflich. Gemeinsame Reisen, Feste und Ausflüge werden uns immer in Erinnerung bleiben und ganz gewiss kommen noch viele hinzu!

Lieber Peter,

ohne deinen Einsatz, deine Kreativität, dein ständiges Bestreben, Neues auszuprobieren und dich nicht auf Erreichtem auszuruhen, deine Freundschaft und deine Herzlichkeit wäre die Linde heute nicht so erfolgreich, wie sie es ist und wir wären nicht die Menschen, die wir sind. Vielen Dank dafür!

Wir wünschen dir alles erdenklich Gute für deinen Ruhestand und freuen uns darauf, noch viele schöne Stunden und Tage gemeinsam mit dir zu verbringen.



KÜCHE

GANZE GANS IN LINDE & PARKHOTEL

BITTE
RECHTZEITIG
RESERVIEREN.

Ab November und bis zum 14. Dezember 2024 bieten wir Ihnen auf Vorbestellung:

Ganze Gans, frisch aus dem Ofen, am Tisch tranchiert, mit Rosmarin-Orangen-Sauce, gefülltem Bratapfel, Maronen, Rotkraut und Kartoffelklößen

Unser Freundschaftspreis

... für 4 Personen 195,00 €
... für 5 Personen 215,00 €

Da wir diese Gänse speziell für Sie frisch zubereiten, benötigen wir spätestens am Vortag Ihre Bestellung.

Bitte rufen Sie uns an:

Wellings Hotel zur Linde

An der Linde 2 | 47445 Moers-Repelen
Tel. 02841 – 9760

Wellings Parkhotel

Neuendickstraße 96 | 47475 Kamp-Lintfort
Tel. 02842 – 21040



*Genussvolle und
kulinarische Momente
mit uns genießen.*

**KNUSPRIGE
GÄNSEKEULE
HOTEL ZUR LINDE**

JEDEN DONNERSTAG

IM NOVEMBER

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 32,50 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841 – 9760.

HOTEL

ADVENTSWOCHENENDE EINE SCHÖNE VORWEIHNACHTSZEIT



So kurz vor Weihnachten noch mal schnell dem Trubel entfliehen! Besuchen Sie uns am Niederrhein. Genießen Sie ein entspanntes, vorweihnachtliches Wochenende und kommen Sie schon mal in die richtige Stimmung.

Nach individueller Anreise & Begrüßungsaperitif an der Rezeption erwarten wir Sie in unserem Restaurant zu einem 3-Gang-Adventsmenü.

Nach einer angenehmen Nacht in einem unserer Wohlfühlzimmer können Sie den Samstag, nach einem gemütlichen Frühstück von unserem

reichhaltigen Buffet, ganz nach Ihren Plänen gestalten. Ob Sie ins nahegelegene CentrO nach Oberhausen fahren, dort die üppige Weihnachtsdekoration auf sich wirken lassen und letzte Weihnachtseinkäufe tätigen oder Sie auf einem der wunderschönen Weihnachtsmärkte in unserer Umgebung bei einem Gläschen Punsch in klirrender Kälte den Tag genießen ... entscheiden Sie selbst.

Am Abend begrüßen wir Sie dann wieder in unserem Restaurant zu einem 3-Gang-Menü ... lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!



Unsere Leistungen

- Zwei Übernachtungen in einem unserer Wohlfühlzimmer
 - Zwei Frühstücke von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
 - Aperitif zur Begrüßung bei Check-in
 - 3-Gang-Menü an beiden Abenden
 - Nutzung von Wellings Spa
- + Auf Ihrem Zimmer:
Eine kleine Weihnachtsüberraschung



Freundschaftspreis
pro Person ab 259,00 €

Einzelzimmerzuschlag 50,00 € / Nacht

Preise pro Person und Arrangement. Anreise von Montag bis Sonntag im November und Dezember.



ZIMTPARFAIT MIT GEWÜRZORANGEN

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel die Sahne steif schlagen. Beides locker miteinander vermischen und mit Zimt abschmecken.

In eine Kastenform füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit Alufolie bedeckt im Tiefkühlgerät einige Stunden gefrieren lassen.

30 Minuten vor dem Anrichten herausnehmen und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann das Parfait stürzen und in Scheiben schneiden.

Zutaten Zimtparfait

2	Eigelb
100 g	Zucker
250 g	Sahne
1 TL	Zimt



REZEPT

*Zauberhaft würzig
und süß verfährt.*

Zutaten Gewürzorangen

20 g	Ingwerwurzeln
6 St	Orangen (unbehandelt)
2 St	Gewürznelken
2 St	Sternanis
1 St	Vanillestange
4 St	Pimentkörner
50 g	Zucker
50 g	Akazienhonig
150 ml	Orangenlikör (oder Johannisbeersaft)
15 St	Kumquats

Die Ingwerwurzel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die unbehandelte Orange heiß waschen, trockentupfen und die Schale dünn abreiben. Ingwer, Orangenschale, Gewürznelken, Anissterne, Vanillestange, Pimentkörner und Zucker mit Honig, Orangenlikör sowie 250 ml Wasser in einem Topf gut verrühren. Bei mittlerer Hitze in ca. 45 Min. auf 1/3 sirupartig einkochen lassen.

Die restlichen Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig mitentfernen. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Die Kumquats heiß waschen und halbieren. Mit den Orangenscheiben in ein gut gereinigtes, dekoratives Glas von 1 l Inhalt schichten. Die Früchte mit dem heißen Sirup übergießen. Das Glas sofort verschließen. 1 Woche durchziehen lassen.

Die Gewürz-Orangen sind nach dem Durchziehen etwa 2 Wochen haltbar.



Als zusätzlichen
Hingucker das Gericht
noch mit ein paar frischen
Beeren garnieren.

David Danek

WINTERBUFFET FÜR GENIESSER IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM NOVEMBER

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 42,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch
an der Rezeption im Parkhotel oder
rufen Sie uns an unter 02842-21040.

NEWS

BETRIEBSFERIEN UND RUHETAGE

Als regelmäßige Gäste unserer Häuser haben Sie sicherlich schon bemerkt, dass wir nicht mehr 364 Tage im Jahr geöffnet haben. Das wird sich auch in Zukunft nicht ändern. Wir haben uns auch für 2024 dazu entschieden weiterhin Ruhetage und Betriebsferien zu machen.

Uns ist es wichtig, nicht nur Ihnen ein guter Gastgeber, sondern unseren Teams auch ein guter Arbeitgeber zu sein: „Arbeiten, wenn andere Feiern“ war schon immer ein Motto in der Gastronomie und wird es auch weiterhin bleiben. Trotzdem ist es uns sehr wichtig, unser Möglichstes dazu beizutragen, dass auch unsere Mitarbeiter die Chance haben, Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen.

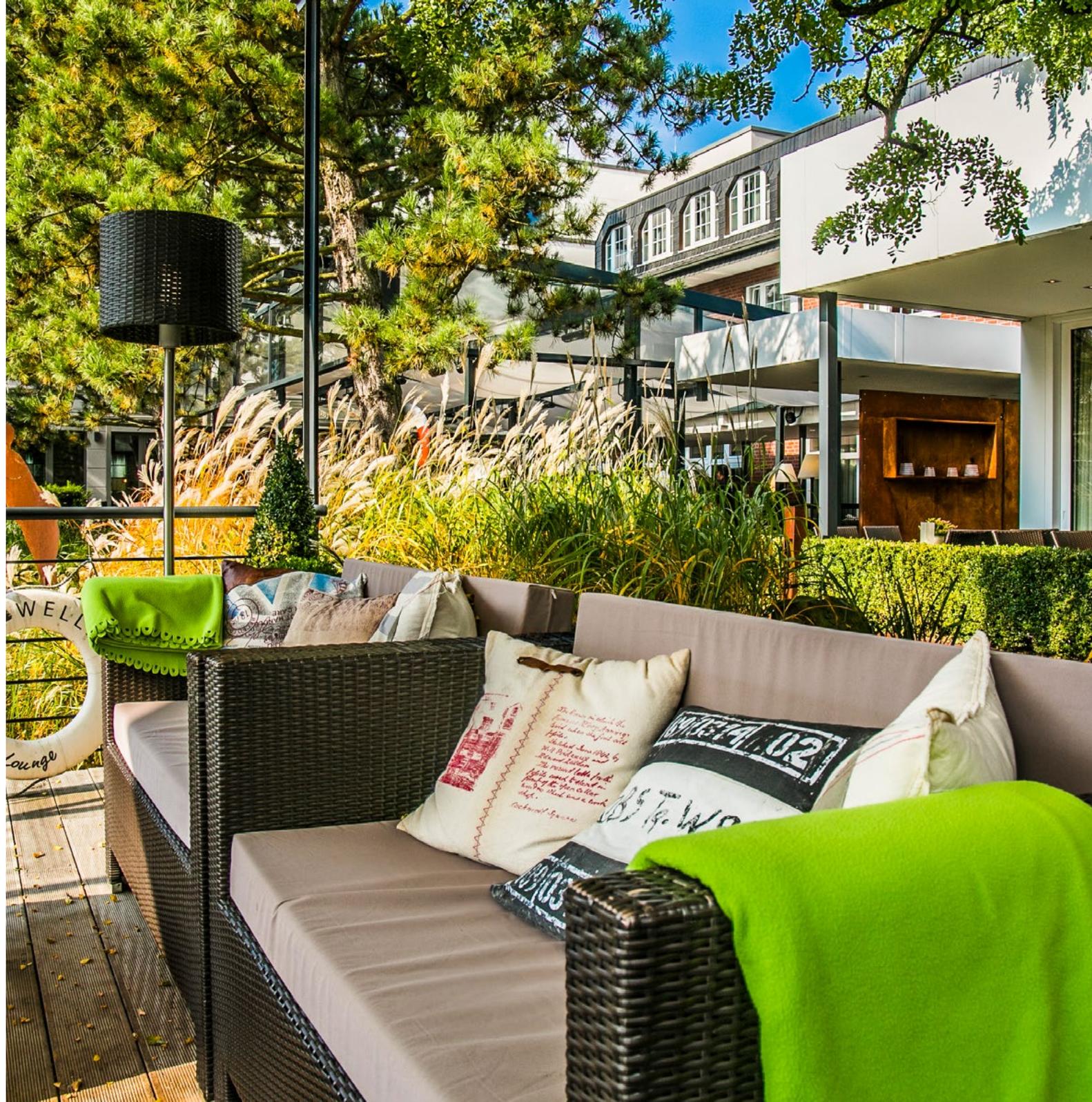
Ruhetage

Wellings Parkhotel: Sonntag

Wellings Romantik Hotel zur Linde: Montag und Sonntag

Betriebsferien

Darüber hinaus schließen wir beide Betriebe komplett ab Sonntag, 22. Dezember 2024 bis einschließlich Sonntag, 5. Januar 2025. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und bedanken uns herzlich für Ihre Treue!



KULTUR

PESCHKENHAUS MOERS



Mitten in Moers, an der Schnittstelle zwischen Alt- und Neustadt, steht seit dem 15. Jahrhundert gegenüber der evangelischen Stadtkirche das Peschkenhaus.

Heute ist es ein lebendiges Beispiel für außergewöhnliches Bürgerengagement in Moers. Nach Schließung als städtische Galerie konnte das älteste erhaltene Bürgerhaus durch eine Bürgeraktiengesellschaft erworben werden. Die langjährige, überregionale Bedeutung als Ausstellungsort zeitgenössischer Kunst wird durch den 2003 gegründeten, gemeinnützigen Kunstverein Peschkenhaus Moers e.V. seither erfolgreich und völlig ehrenamtlich weitergeführt. Durch umfangreiche Renovierung und Modernisierung hat sich das denkmalgeschützte Haus seit 10 Jahren als wichtiger Baustein im Kulturleben der Stadt weiter etablieren können.



Neben regelmäßigen Ausstellungen veranstaltet der Kunstverein auch Lesungen, Vorträge und Konzerte. Besonders das monatliche musikalische Programm **AKUSTIKMITTWOCH** mit nationalen und internationalen Künstlern hat von Beginn an zu ausverkauften Konzerten mit begeisterten Zuhörern geführt. In diesem Herbst neu hinzugekommen sind die regelmäßigen Kleinkunstabende der in der Region sehr geschätzten **KLEINEN WELTEN** von und mit Christian Behrens.



WELLINGS KÄSEFONDUE-ABEND HOTEL ZUR LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM JANUAR

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 23,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.



Aktuellen Termine und Öffnungszeiten finden Sie unter: www.peschkenhaus.de oder www.kleineWelten.de



BURGER & BIER IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM JANUAR

AB 18:00 UHR

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

EVENTS

KÜCHENPARTY LOCKER – FRÖHLICH & UNKOMPLIZIERT



Wolfgang Labudda und sein Team laden Sie wieder zu einem besonderen Erlebnis – unserer Küchenparty – ein. Sie essen leidenschaftlich gerne und kochen vielleicht sogar mit Begeisterung? Dann buchen Sie Ihre Karten für diesen Abend und besuchen uns in Wellings Parkhotel. An verschiedenen Stationen bieten Ihnen Wolfgang Labudda und einige seiner Kollegen tolle Köstlichkeiten zum Naschen und Probieren an. Sie sind ganz nah dabei und schauen den Profis über die Schulter. Sicher nehmen Sie die ein oder andere Anregung mit. Und wenn nicht – genießen werden Sie den Abend auf jeden Fall!

Passend zu den Speisen servieren wir Ihnen eine Auswahl an schönen Weinen, frisch Gezapftes und natürlich alkoholfreie Erfrischungen.



*Die Probe eines Genusses
ist eine Erinnerung.*
Jean Paul

Dieses Mal dabei:

- **Benjamin Bussmann**
Restaurant Lindenblatt, Hannover
- **Alfred Graf**
Valens, St. Gallen – Schweiz
- **Gilbert Korn-Fourcade**
Koch & Food-Liebhaber, Köln
- **Sven Nöthel**
[mod] fine dining, Duisburg
- **Stefan Stiefeling und Matthias Hein**
Ondersch Genusswirtschaft, Oberstdorf
- **Matthias Walter**
Sehen-Staunen-Schmecken,
Bad Überkingen
- **David Danek**
Wellings Romantik Hotel zur Linde
- **Wolfgang Labudda**
Wellings Parkhotel



KÜCHENPARTY IM PARKHOTEL

SONNTAG

26. JANUAR 2025

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 152,00 €

Kaufen Sie rechtzeitig Ihre Karten für die Teilnahme und denken Sie daran: es wäre sicherlich ein tolles Geschenk!

WELLINGS SPA

DR. GRANDEL PERFEKTION, DIE BERÜHRT! HOCHWERTIGE AMPULLEN, CREMES & PFLEGEPRODUKTE

Seit dem 1. Juli 2024 finden Sie in unserem Spa die Produkte der Firma DR. GRANDEL.

Die Marke hat uns überzeugt, da sie ihre hochwertigen Kosmetik- und Gesundheitsprodukte in Deutschland entwickelt und produziert. Das Familienunternehmen mit Sitz in Augsburg entwickelt bereits in der dritten Generation in eigenen Laboratorien, ständig neue Kosmetika nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen. Natürliche Extrakte, biotechnologische Stoffe und Hightech-Komponenten werden so kombiniert, dass sie bestmöglich der Natur der Haut entsprechen. Angenehme Duft-Kompositionen und vielfältige, geschmeidige Texturen runden das Pflegeerlebnis ab.

Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten und finden Sie Ihr neues Lieblingsprodukt – die Qualität der Produkte wird Sie sicher überzeugen!



*Lassen Sie
sich verwöhnen.*

RELAXEN,
ABSCHALTEN,
VERWÖHNEN
LASSEN.



GARNELEN SATT IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM FEBRUAR

AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 34,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

MUSCHELN RHEINISCHE ART IN UNSERER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM FEBRUAR

MITTAGS & ABENDS

Freundschaftspreis pro Person 23,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.



KÜCHE

SALAT VON BALSAMICOLINSEN MIT GELBER BETE, MANGO & GEBRATENEM SCHAFSKÄSE

Zutaten für 4 Personen

Salat

3	Gelbe Bete
4 EL	Olivenöl
200 g	schwarze Minilinsen
1	Chicorée
100 g	Friséesalat, gelb
1	Mango
3 Zweige	Minze

200 ml	Rapsöl
150 ml	weißer Balsamicoessig
1	Zitrone
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Schafskäse

400 g	Feta (Schafskäse)
3 EL	Mehl
	Butterschmalz,
	etwas grober Pfeffer

REZEPT



Zubereitung Salat

Die Gelben Bete waschen und jede auf ein Stück Alufolie legen. Jeweils 1 EL Olivenöl und etwas Salz darüber geben und in die Folie einwickeln. Auf ein Backblech legen und im 180 Grad heißen Backofen je nach Größe ca. 90 Minuten weich garen. Anschließend abkühlen lassen, pellen und in Spalten schneiden.

Die Linsen in kochendem Salzwasser 4 Minuten garen und kalt abschrecken. Das untere Drittel vom Strunk des Chicorées abschneiden und den Chicorée in mundgerechte Stücke teilen. Den Frisée waschen, trockenschleudern und kleinzupfen. Die Mango schälen, den Kern herausschneiden und das „schöne“ Fruchtfleisch würfeln. Die restlichen Stücke der Mango in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Die Minze waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.

Für die Sauce die Minzblättchen sehr fein hacken und zusammen mit dem Mangopüree, Rapsöl, Balsamico, 3 EL Wasser und dem Saft einer Zitrone verrühren; mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schüssel die Bete, Linsen, Chicorée, Frisée und die Mangowürfel mit der Salatsauce marinieren.

Guten Appetit!

FRÜHLINGSBUFFET IM PARKHOTEL

JEDEN DIENSTAG

IM MÄRZ AB 18:00 UHR

Freundschaftspreis pro Person 42,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Parkhotel oder rufen Sie uns an unter 02842-21040.

Zubereitung Schafskäse

Das Butterschmalz in einer Pfanne auslassen. Den Schafskäse in Mehl wenden und im heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun braten. Anschließend auf einem Küchentrepp kurz abtropfen lassen und diagonal halbieren. Leicht mit grobem Pfeffer würzen.



Den Salat mittig auf den Tellern platzieren und den Schafskäse links und rechts anlegen.

Wolfgang Labudda

DEGUSTATIONSMENÜ IN DER LINDE

JEDEN DONNERSTAG

IM MÄRZ MITTAGS & ABENDS

Freundschaftspreis pro Person 85,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch an der Rezeption im Hotel zur Linde oder rufen Sie uns an unter 02841-9760.



EVENTS

TRAUMHOCHZEITEN BEI WELLINGS

JETZT
BERATEN
LASSEN

Wenn auch Sie „Ja“ sagen wollen, sind Sie bei uns genau richtig. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten, Ihre Feierlichkeiten auszurichten, damit Ihre Hochzeit zum schönsten Tag Ihres Lebens wird. Wir haben viele großzügige Räumlichkeiten, in denen das Feiern Freude und Begeisterung auslöst.

Egal ob für 10 oder 250 Gäste: Sprechen Sie uns an! Wir schaffen den richtigen Rahmen und halten das passende Angebot für Sie bereit. Nutzen Sie unsere große Erfahrung als Veranstaltungsspezialist. Wir möchten Sie nicht nur zufriedenstellen, wir möchten, dass Sie begeistert sind!

Wie Sie sicher wissen, ist die Vorfreude auf ein großes Ereignis eine der schönsten Freuden. Daher raten wir Ihnen, rechtzeitig mit der Planung Ihres Wunschtermins zu beginnen.

*Liebe ist ...
wenn zwei Menschen
genau wissen, dass sie
zusammengehören.*

Florence Tervooren

Ihr Hochzeitsprofi

Wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten, stehe ich Ihnen bei der Planung gerne mit Rat und Tat zur Seite.
hochzeit@wellings.de



HOTEL

FROHE OSTERN FÜR ALTE, JUNGE, VERLIEBTE ODER DIE GANZE HASENFAMILIE

*Es ist das Osterfest
alljährlich für den Hasen
recht beschwerlich.
Wilhelm Busch*

Ostern ist der perfekte Anlass, sich mit der ganzen Familie, mit Partner oder Freunden so richtig verwöhnen zu lassen. Ostersonntag und Ostermontag haben unsere Köche für Sie tolle Ostermenüs mit frühlingshaften Produkten zusammengestellt. Natürlich können Sie auch von unserer à la carte Speisekarte wählen.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch, telefonisch oder einfach online. Oder buchen Sie sich doch einfach eine kleine Auszeit über Ostern und nutzen Sie unser Hotelarrangement Frühlingserwachen.

BITTE
RECHTZEITIG
RESERVIEREN.



Frühlingserwachen Unsere Leistungen:

- Zwei Übernachtungen in einem unserer Wohlfühlzimmer
 - Zwei Frühstücke von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
 - Aperitif zur Begrüßung bei Check-in
 - 3-Gang-Menü am 1. Abend
 - 4-Gang-Menü am 2. Abend
 - Hoteleigene Fahrräder zum Erkunden und Erleben des Niederrheins
 - Nutzung von Wellings Spa
- + Auf Ihrem Zimmer:**
- Eine Flasche eisgekühlter ErdbeerDuft -alkoholfrei-
 - Ein Blumengruß mit bunten Frühlingsboten



Freundschaftspreis
pro Person ab 269,00 €
Einzelzimmerzuschlag 50,00 € / Nacht

Preise pro Person und Arrangement. Anreise von Montag bis Sonntag im März und April.

WELLINGS „TO GO“ GENUSS & FREUDE ZUM VERSCHENKEN

Geschenkgutscheine & Co

Sie suchen für einen lieben Menschen, jemand ganz Besonderen, für die Oma und den Opa, zum Hochzeitstag oder zum Geburtstag oder für jemanden, dem Sie einfach „Danke“ sagen möchten noch eine Überraschung?

Wir sind dabei: Mit unseren vielfältigen Möglichkeiten aus Küche & Keller. Wählen Sie aus unserer bunten Palette das Richtige. Auf dieser Seite sehen Sie einige unserer Ideen – es ist sicher für jeden etwas Passendes dabei.

Schenken Sie Zeit

Geschenkgutscheine ganz individuell zugeschnitten.
Ein Gutschein von Wellings ...

- zu einem besonderen Anlass
- für ein Sonntagsfrühstück
- für Übernachtungen
- für Aktionen aus „Küche, Keller & Kultur“
- für Hotelerlebnisse am Niederrhein
- für ein Menü
- für Wellnessanwendungen



Wellings Bierbox

6 verschiedene Biersorten mit Beschreibung,
2 Wellings Biergläser 0,3 l mit passenden
Bierdeckeln in einer Wellings Holzboxe verpackt.



Wellings Genuss

Verschiedenste Weine, Sekt und andere
edle Tropfen. Ob fruchtig und prickelnd oder
Klassiker für romantische Stunden: Für jeden
Geschmack ist etwas dabei.



VERANSTALTUNGEN OKTOBER 2024 – MÄRZ 2025

OKTOBER



GARNELEN SATT IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Oktober | 18:00 Uhr

Garnelen, so viel Sie mögen!
Jeden Dienstag im Oktober bereitet Ihnen unsere Küchenmannschaft ab 18:00 Uhr Garnelen zu: gebraten, gebacken, gegrillt und sehr lecker ... mit Kräuterbaguette, dreierlei Dips und einem Salat. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Freundschaftspreis pro Person 34,00 €

REIBEKUCHEN IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Oktober | 18:00 Uhr

Im Oktober sind Sie bei uns jeden Donnerstagabend im Reibekuchenhimmel. An unserem Buffet finden Sie eine Auswahl von Beilagen: ob Heringsstip, Geschnetzeltes oder Lachs ... und noch etwas Apfelkompott zum Dessert. Bedienen Sie sich, so oft Sie möchten!

Freundschaftspreis pro Person 26,50 €

NACHTWÄCHTERFÜHRUNG

Samstag, 05. Oktober 2024 | 20:00 Uhr

Freitag, 18. Oktober 2024 | 19:00 Uhr

Wer Moers aus ganz anderer Perspektive kennenlernen möchte, begleite Erika Ollefs auf dieser abendlichen Führung. Wandeln Sie auf den Spuren der Nachtwächter der ehemals befestigten Stadt. Lassen Sie nach Einbruch der Dunkelheit die Geschichte von Moers lebendig werden – und lauschen Sie den spannenden Erzählungen aus früheren Zeiten.

Treffpunkt: Denkmal am Neumarkt, Anmeldung über die Stadtinformation.

„VON DER RENAISSANCE BIS ZUM FLAMENCO“ MIT DEM ESSENER GITARRENDUO

Sonntag, 06. Oktober 2024 | 17:00 Uhr

Bernd Steinmann & Stefan Loos stehen mittlerweile seit 34 Jahren gemeinsam auf der Bühne und werden an diesem Tag ein vielfältiges Programm von der Lautenmusik der Renaissance, über Barock, Klassik, Eigenkompositionen, bis hin zum Flamenco präsentieren. *Evangelische Dorfkirche Repelen, An der Linde 3, Moers*



HAUSMEISTER KRAUSE – DU LEBST NUR ZWEIMAL

Donnerstag, 10. Oktober 2024 | 20:00 Uhr

Verrückter Schwank von Tom Gerhardt und Franz Krause mit Tom Gerhardt, Irene Schwarz und Anderen. Ein absurdes Stück Volkstheater mit den beliebtesten Figuren der Fernseh-Serie für alle, die nicht in den Keller gehen müssen, um zu lachen ... (Veranstaltung im Rahmen des städtischen Theaterabonnements)

Stadthalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort

HERBSTLICHE RADTOUR NACH KAISERSWERTH

Sonntag, 13. Oktober 2024 | 10:00 Uhr

Gemütlich geführte Tages-Radtour, ca. 80 km, auf ruhigen Straße und Wegen. *Weitere Infos und auch Anmeldung über www.freie-radler-niederrhein.eu, Treffpunkt: Schirrhof, Friedrich-Heinrich-Allee 79, Kamp-Lintfort*



Der Herbst
ist da.

NOVEMBER

WINTERBUFFET FÜR GENIESSER IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im November | 18:00 Uhr



Ob Wild, Pilze oder Kürbis, es gibt alles, was der Winter bietet. Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Wolfgang Labudda und seinem Team verwöhnen. Sie finden Vorspeisen, Suppe und verschiedene Hauptgerichte.

Freundschaftspreis pro Person 42,00 €

GÄNSEKEULE IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im November | 18:00 Uhr

Wir bieten Ihnen knusprige Gänsekeulen frisch aus dem Ofen! Mit Rotkohl, Rosenkohl und zweierlei Klößen ... einfach lecker!

Freundschaftspreis pro Person 32,50 €



OFFENE SONNTAGSFÜHRUNG KLOSTER KAMP

Sonntag, 03. November 2024 | 11:30 Uhr

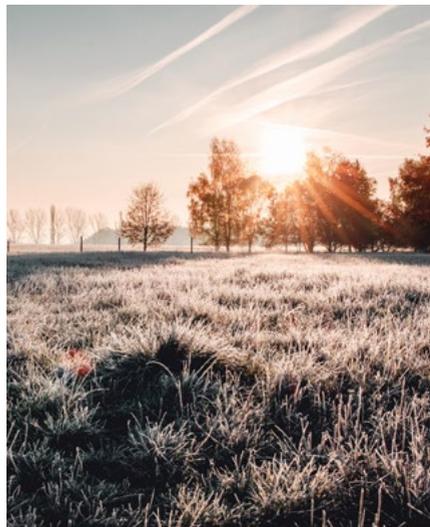
An jedem ersten Sonntag im Monat nehmen sich unsere ehrenamtlichen Gästeführer/innen gerne Zeit für Einzelreisende und kleine Gruppen. Sie erfahren viel über die Vergangenheit des Kloster Kamp, besichtigen die Abteikirche und die Klosteranlage, werfen einen Blick „von oben“ in den barocken Terrassengarten. Außerdem erhalten Sie eine Führung in der Schatzkammer des Kloster Kamp und können die Geschichte und das Leben der Zisterziensermönche an original Relikten nachvollziehen.

Treffpunkt: Eingang der Abteikirche

HOPPEL POPPEL IM NORDBAHNHOF

Sonntag, 10. November 2024 | 10:00 Uhr

Gemütlich geführte Tages-Radtour, ca. 60 km, auf ruhigen Straße und Wegen. Weitere Infos und auch Anmeldung über www.freie-radler-niederrhein.eu, Treffpunkt: Schirrhof, Friedrich-Heinrich-Allee 79, Kamp-Lintfort



MOERSER WEIHNACHTSMARKT

15. November bis 22. Dezember 2024

Auf dem Kastellplatz im Herzen der Grafenstadt Moers wird es in der Vorweihnachtszeit nach Glühwein, gebrannten Mandeln und Zimt riechen.



ANDREAS GÜNTHER QUARTETT JAZZ AM SCHIRRHOF

Dienstag, 26. November 2024 | 19:00 Uhr

Das A G Q spielt moderne Jazz-Kompositionen aus der Feder von Andreas zusammen mit dem Berliner Jazz-Trompeter Alexander Gibson, dem in Bremen lebenden Bassisten Gerald Willms und dem Brasilianischen Schlagzeuger und Special Guest Leonardo Susi aus Sao Paolo. Schirrhof, Friedrich-Heinrich-Allee 79, Kamp-Lintfort

REPELENER WEIHNACHTSMARKT

Samstag, 30. November 2024 | 14 – 20 Uhr

Der Verein „Repelen aktiv“ lädt in Zusammenarbeit mit den Kirchengemeinden aus Moers-Repelen, vielen Vereinen, Schulen und den Kindertagesstätten zum Weihnachtsmarkt im Jungbornpark, rund um den Musikpavillon, ein. Man findet hier schöne Bastelarbeiten, die es sonst nirgends zu kaufen gibt, denn alles wurde von den Repelener Vereinen und Einrichtungen mit viel Liebe und Blick für das Schöne selbst hergestellt. Essen und Trinken kommen nicht zu kurz und auch der Nikolaus hat sein Kommen



DEZEMBER

TURMBLASEN DES POSAUNENCHORS

Samstag, 07. Dezember 2024 | 17:00 Uhr

Samstag, 14. Dezember 2024 | 17:00 Uhr

Samstag, 21. Dezember 2024 | 17:00 Uhr

An diesen drei Adventssamstagen findet an der evangelischen Dorfkirche in Repelen das traditionelle Turmblasen des Repelener Posaunenchores statt. Für das leibliche Wohl sorgt der Felkeverein mit Glühwein, sowie Schmalzschnittchen und Pastor-Felke-Knusperplätzchen.

WARMRADELN AM 2. ADVENT

Sonntag, 8. Dezember 2024 | 10:00 Uhr

Gemütlich geführte Tages-Radtour, ca. 60 km, auf ruhigen Straße und Wegen. [Weitere Infos und auch Anmeldung über www.freie-radler-niederrhein.eu](http://www.freie-radler-niederrhein.eu), Treffpunkt: Schirrhof, Friedrich-Heinrich-Allee 79, Kamp-Lintfort



SIMONE SOLGA „IST DOCH WAHR!“

Sonntag, 08. Dezember 2024 | 20:00 Uhr

Ist doch wahr! Finden Sie nicht auch? Das beste Deutschland aller Zeiten wirkt immer öfter wie eine riesengroße Gummizelle. Und wehe, es beschwert sich einer. Simone Solga wagt ihre ganz persönliche Revolution: sie nennt die Dinge einfach beim Namen. Und weigert sich, den ganzen Unfug auch noch ernst zu nehmen. Eine einzige hinreißende Unverschämtheit! Denn das Leben ist zu schön, zu kurz und viel zu lustig, um es sich von den Bekloppten mies machen zu lassen. Mit Solga fröhlich in den Abgrund: das ist das Mindeste, was Sie sich gönnen sollten. [Stadthalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort](http://www.stadthalle-moers.de)



COMEDY SALON MOERS

Mittwoch, 11. Dezember 2024 | 20:00 Uhr

Ein Moderator – Drei Comedians – Zwei Stunden Lachen! [Bollwerk 107, Zum Bollwerk 107, Moers](http://www.bollwerk107.de)

DAS „GELEUCHT“ – EINE NACHTWANDERUNG BEI VOLLMOND

Samstag, 14. Dezember 2024 | 18:30 Uhr

Hoch über Moers thront auf der Halde Rheinpreußen das größte Montankunstwerk weltweit: das „Geleucht“ von Otto Piene. Die Aussichtsplattform der riesigen Grubenlampe bietet „Himmelsstürmern“ imposante Ausblicke tief ins Ruhrgebiet und den Niederrhein. Die 2-stündige, 3,5 km lange Tour lohnt besonders in einer Vollmondnacht, wenn Teile der Halde in glutrotes Licht eintauchen.

Treffpunkt: Clubhaus der Freien Schwimmer Rheinkamp, Anmeldung über die [Stadtinformation](http://www.stadthalle-moers.de)



Wir wünschen unseren Gästen und Freunden besinnliche Feiertage im Kreise der Familie und einen rauschenden Übergang ins Jahr 2025!

ADVENTSMARKT AM KLOSTER KAMP

Samstag, 14. Dezember 2024 | 14 – 20 Uhr

Sonntag, 15. Dezember 2024 | 11 – 20 Uhr

Am 3. Adventswochenende findet traditionell der Adventsmarkt am Kloster Kamp statt. An den festlich illuminierten Verkaufshütten auf dem Abteiplatz wird ein breites Angebot an Waren präsentiert. Es werden viele Köstlichkeiten, schöne Geschenke und Mitbringsel, darunter auch Getöpftes, Hand- und Bastelarbeiten und Dekoartikel – nicht nur für die Weihnachtszeit, angeboten. [Weitere Infos unter www.bruderschaft-kloster-kamp.de](http://www.bruderschaft-kloster-kamp.de)



BETRIEBSFERIEN IM PARKHOTEL

22. Dezember 2024 – Sonntag, 5. Januar 2025

BETRIEBSFERIEN IN UNSERER LINDE

22. Dezember 2024 – Sonntag, 5. Januar 2025

Liebe Gäste, vielen Dank für ein tolles Jahr 2024. Verbringen Sie ein paar schöne und besinnliche Tage im Kreise Ihrer Lieben. Im neuen Jahr sehen wir uns dann hoffentlich erholt und mit neuer Kraft betankt bei vielen schönen, feierlichen und genussvollen Stunden wieder.

JANUAR

BURGER & BIER IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Januar | 18:00 Uhr

Wir bieten Ihnen viele verschiedene Burger mit spannenden, dazu passenden Bieren aus aller Welt an.



WELLINGS KÄSEFONDUE-ABEND IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Januar | 18:00 Uhr

Käsefondue bei Wellings! Herzhaftes Käsefondue aus Greyerzer und Emmentaler, zubereitet mit einem Spritzer Weißwein und abgerundet mit Kirschwasser, dazu backofenfrisches Landbrot.

Freundschaftspreis pro Person 23,00 €



CABARET

Donnerstag, 23. Januar 2024 | 20:00 Uhr

Berlin um 1930, die Stadt vibriert, die Lebenslust kennt keine Grenzen, in den legendären Clubs wird getanzt bis die Sohlen rauchen, die Freizügigkeit pulsiert von Höhepunkt zu Höhepunkt ... Musikalische Produktion mit Live Musik und dem Ensemble des Westfälischen Landestheaters, Castrop-Rauxel (Veranstaltung im Rahmen des städtischen Theaterabonnements)

Stadhalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort

KAI MAGNUS STING – „JA, WIE?“

Samstag, 25. Januar 2025 | 20:00 Uhr

Kai Magnus Sting, Jahrgang 1978, steht seit fast 30 Jahren auf der Bühne. Mit Anfang 20 lernte der gebürtige Duisburger namhafte Kabarettisten wie Hanns Dieter Hüsch und Konrad Beikircher kennen, mit denen er erste Schritte in die Kleinkunstszene unternahm. Dass sich Kai Magnus Sting mit Entertainment bestens auskennt, spiegelt sich auch in seinen spannenden Kriminalromanen und -hörspielen wider. Doch es sind besonders seine Liveauftritte, die Kai Magnus Sting bei seinen Fans so beliebt machen. Ob Solo oder gemeinsam mit Kabarettkollegen wie Jürgen Malmshaimer, Piet Klocke und Götz Alsmann: Kai Magnus Sting ist von deutschen Kabarettbühnen nicht mehr wegzudenken.

Stadhalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort

KÜCHENPARTY IN WELLINGS PARKHOTEL

Sonntag, 26. Januar 2025 | 18:00 Uhr

Wolfgang Labudda und sein Team laden Sie wieder zu einem besonderen Erlebnis – unserer Küchenparty – ein. Schauen Sie den Profis über die Schulter und genießen Sie diesen einmaligen Abend!

Freundschaftspreis pro Person 152,00 €

FEBRUAR

GARNELEN SATT IM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im Februar | 18:00 Uhr

Garnelen, so viel Sie mögen!

Jeden Dienstag im Februar bereitet Ihnen unsere Küchenmannschaft ab 18:00 Uhr Garnelen zu: gebraten, gebacken, gegrillt und sehr lecker ... mit Kräuterbaguette, dreierlei Dips und einem Salat. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Freundschaftspreis pro Person 34,00 €

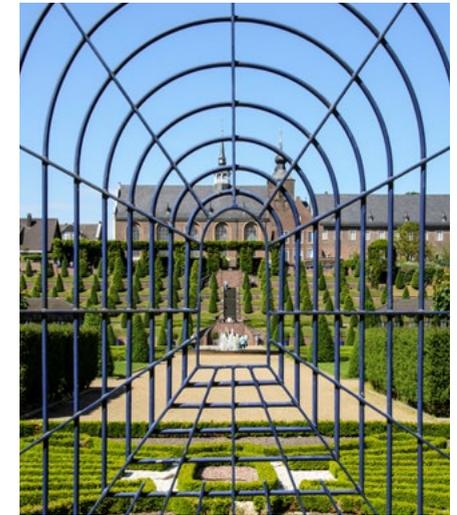


MUSCHELN RHEINISCHE ART IN UNSERER LINDE

Jeden Donnerstag im Feb. | mittags & abends

Im Februar gibt es bei uns jeden Donnerstag leckere Miesmuscheln, ganz klassisch in Wurzelgemüsesud gegart - mit gebuttertem Schwarzbrot... einfach lecker!

Freundschaftspreis pro Person 23,00 €



OFFENE SONNTAGSFÜHRUNG KLOSTER KAMP

Sonntag, 2. Februar 2025 | 11:30 Uhr

An jedem ersten Sonntag im Monat nehmen sich unsere ehrenamtlichen Gästeführer/innen gerne Zeit für Einzelreisende und kleine Gruppen. Sie erfahren viel über die Vergangenheit des Kloster Kamp, besichtigen die Abteikirche und die Klosteranlage, werfen einen Blick „von oben“ in den barocken Terrassengarten. Außerdem erhalten Sie eine Führung in der Schatzkammer des Kloster Kamp und können die Geschichte und das Leben der Zisterziensermönche an original Relikten nachvollziehen.

Treffpunkt: Eingang der Abteikirche

„ACHTSAM MORDEN“

Dienstag, 4. Februar 2025 | 20:00 Uhr

Eine mordsvergnügeliche Krimikomödie nach dem Bestsellerroman von Karsten Duse Fassung: Bernd Schmidt mit Martin Lindow, Christian Miedreich, Alessa Kordeck (Veranstaltung im Rahmen des städtischen Theaterabonnements) Stadhalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort

M Ä R Z

FRÜHLINGSBUFFET IN UNSEREM PARKHOTEL

Jeden Dienstag im März | 18:00 Uhr

Die Natur blüht langsam auf und unsere Köche zaubern Ihnen viele frische Köstlichkeiten mit allem, was Energie bringt. Lassen Sie sich verwöhnen.

Freundschaftspreis pro Person 42,00 €



*Jeder Frühling
trägt den Zauber
eines Anfangs in sich.*

Monika Minder

DEGUSTATIONSMENÜ IN DER LINDE

Unser Küchenchef David Danek hat für Sie ein 6-Gang-Menü kreiert, das die ein oder andere geschmackliche Überraschung für Sie bereithält.

Jeden Donnerstag im März | mittags & abends

Ziegenkäse im Brioche-Mantel
mit Rote-Bete-Apfel-Tatar und
Zwiebel-Marmelade

Pastinaken-Crème-Süppchen
mit gebratener Jacobsmuschel

Gebratenes Steinbutt-Filet
auf Kürbis-Pürée mit Beurre Blanc

Geeiste Birne
mit einem Spritzer Birnen-Likör

2erlei vom Rind
Kurzgebratenes aus dem Rücken
und geschmorte Schaufel
mit Möhren-Allerlei
Sellerie und Fingernudeln

Rhabarber-Kompott
mit gebackenem Vanillepudding
hausgemachtem Vanille-Crème-Eis
und süßem Beierwerk

85,00 €

RENÉ STEINBERG – RADIKALE SPASSMASSNAHMEN

Samstag, 15 März 2025 | 20:00 Uhr

Steinberg ist sich sicher: Wo der Spaß sitzt, da geht es lang. Im Alltag, in Beziehungen, bei Bildung, anstrengenden Kindern und peinlichen Eltern, im gesellschaftlichen Miteinander und in der Politik. Wir müssen mehr Spaß wagen! Und das beginnt mit einem Abend voller Vergnügen! Lachen sie sich fit!

Stadthalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort

CHRISTOPH SIEBER: WEITERMACHEN!

Donnerstag, 20. März 2025 | 20:00 Uhr

In „Weitermachen“ geht es um uns. Um gesellschaftliche Irrungen und Wirrungen, um den Zusammenhalt und das, was uns trennt. Wie immer garniert Christoph Sieber aktuelles politisches Kabarett mit den großen Themen unserer Zeit: Fußball, Politik, Gesellschaft und die Frage, warum Nacktmulle so selten shoppen gehen. Das alles verziert mit Gesang, Tanz und einem ganzen Reigen von Figuren, die mitten aus dem Leben gegriffen sind. (Veranstaltung im Rahmen des städtischen Theaterabonnements)

Stadthalle, Moerser Straße 167, Kamp-Lintfort



www.WELLINGS.de

Wir freuen
uns auf Sie!

WELLINGS
ROMANTIK 

Hotel zur Linde

Wellings Hotel zur Linde GmbH
An der Linde 2
47445 Moers-Repelen

Tel. 02841 9760
info@hotel-zur-linde.de

WELLINGS 
PARKHOTEL

Wellings Parkhotel GmbH
Neuendickstraße 96
47475 Kamp-Lintfort

Tel. 02842 21040
info@wellings-parkhotel.de

