

## Das Bad Salzufler Waldrestaurant zur Loose verspricht sommerlichen Genuss

Sehr geehrte Freundin, sehr geehrter Freund kulinarischer Genüsse,

bereits im Frühjahr haben Events wie der *Hermannslauf* und *Straßenfeste* wie die Bielefelder *La Strada* und der *Leinewebermarkt* die Reichweite der Region erhöht; *Fußball* war angesagt und im *Tennis* versprechen die *Gerry-Weber-Open* im ostwestfälischen Halle mit einem erstklassig besetzten Teilnehmerfeld „Spannung pur“. Aber auch die Gastronomie-Kultur der Region beeindruckt durch die dichte Präsenz inhabergeführter Betriebe, die mit einer variantenreichen regional-typischen Küche nicht nur ihre Stammgäste erfreuen.

Der bevorstehende Saisonwechsel von der Frühjahrs- zur Sommersaison inspiriert natürlich auch die regionale Gastronomie zu neuen Kreationen. Inhabergeführte Betriebe OWLs, welche die regionale Küche pflegen, wetteifern auch dieses Jahr wieder um die Gunst Ihres Besuchs. Saisontypische Gerichte, die die jeweilige Standard-Speisenkarte bereichern, sorgen für willkommene Abwechslung.



„Biergarten Teilansicht“ © Copyright Foto: [Waldrestaurant zur Loose](#)

Und einer der gastronomischen Betriebe der Region, der Sie in der Sommersaison mit regional-saisontypischen Angeboten verwöhnen möchte, ist das *Bad Salzufler Waldrestaurant zur Loose*. Mitten im Bad Salzufler Naturparadies gelegen, erwartet Sie im Innenbereich des historischen Fachwerkbaus sowie im Außenbereich unter natürlichen Schatten spendenden Bäumen ein Sommerangebot, das die Restaurant-Betreiberin *Alexandra Schulten-Kroos* wie folgt vorstellt.

## **Familien-Sonntagsbuffet**

Ab sofort werde im Waldrestaurant zur Loose immer wieder sonntags in der Mittagszeit ein Buffet unter dem Namen „Familien-Sonntagsbuffet“ präsentiert, das aufgrund seiner variantenreichen Zusammensetzung und saisontypischen Auswahl anregend für die ganze Familie sei. Und natürlich seien nicht nur für die kleinen Gäste auch „Eiszeit“ und „Erdbeergenuss“ angesagt.

## **Spargel-Gala**

Und auch der regionale Spargel ist ein *Highlight* auf der Speisekarte. Unter dem Motto „*Spargel-Gala*“ erwartet Sie bis *Johanni* ein vielseitiges Speisenangebot, bei dem das Königliche Gemüse weit mehr als nur eine willkommene Beilage ist. So stehen „Rund um den frischen Stangen-Spargel“ u. a. ein „Schinkenbrett von rohem Schwarzwälder Schinken und westfälischem Kochschinken“, „Rührei von glücklichen Hühnern““ oder „Schweineschnitzel Wiener Art“ zur Auswahl.

## **Matjes-Zeit**

Die Matjeszeit ist angelaufen! Auch dieses Jahr wieder ist der Matjes ein weiterer kulinarischer Schwerpunkt in der „Loose“; - hat sich doch das Waldrestaurant schon seit vielen Jahren mit seiner ansprechenden Matjes-Präsentation einen Namen gemacht. Und so ist man überzeugt, u. a. mit Variationen wie Bärlauch-Matjes, Aalrauch-Matjes, Matjes mit Dill und/oder Matjes mit Papaya eine große Bandbreite im Wünschespektrum seiner Gäste abzudecken.

## **Kochen mit Rosen**

Eine liebevoll gepflegte Kochtradition und Zubereitungsspezialität des Hauses ist im *Monat Juli* das in der „Rosenküche“ des Waldrestaurants praktizierte „Kochen mit Rosen“. Vielerorts vergessen, erinnert man sich hier des Aromas duftender Rosenblüten. Und so manch ein Gast des Hauses soll überzeugt sein, bei entsprechend zubereiteten Speisen das Aroma duftender Rosenblüten deutlich herauszuschmecken.

-----

Und sicherlich könnten die obigen Erläuterungen Ihnen eine Anregung sein, einen Aufenthalt im Staatsbad mit dem Besuch des Waldrestaurants zur Loose zum Genießen und Entspannen zu krönen.

## **ALLERGIKER**

Selbstverständlich, so *Alexandra Schulten-Kroos* abschließend, stehe für die Allergiker unter Ihnen neben der generellen Speisekarte auch eine „kennzeichnungspflichtige Karte“ zur Verfügung.

*Nachstehend die Daten des Hauses:*

Waldrestaurant zur Loose

Loose 1

32108 Bad Salzuflen

[www.waldrestaurant-zur-loose.de](http://www.waldrestaurant-zur-loose.de) (**Smartphone-adaptive Website!**)

[info@waldrestaurant-zur-loose.de](mailto:info@waldrestaurant-zur-loose.de)

[Öffnungszeiten](#) (scrollen)

Ich grüße Sie freundlich mitten aus OWL:

[Dipl.-Kfm. Hans-Jürgen Schmidt](#) (Moderator vom genuss-affinen Regional-Portal Kulinarisches-OWL.de)

[Impressum](#)

Zurück zur [Startseite](#)

**P.S.** Zum PDF-Converter dieses Beitrags klicken Sie bitte den [Beitrags-Titel](#)

**P.P.S.** Als Sympathisant der Gruppe "preisbewusster und anspruchsvoller Genießer von heute" werden Sie den Beitrag sicherlich gern Ihren Freunden kommunizieren:



WRzL  
Biergarten

[Scan to visit](#)

**Zum Thema „Matjes“ könnte Sie auch nachstehendes VIDEO „[Matjeszeit im Bad Salzufler Waldrestaurant zur Loose](#)“ interessieren.**

Teilen