

Immer am 1. Sonntag
03.11. | 01.12. | 05.01.
von 09:00 - 12:00 Uhr

„Pfeiffer's private Breakfast“

- Vorneweg 1 Glas Sekt oder Orangensaft
 - Verschiedene Käsesorten und Aufschnitt
 - Brot, Brötchen & Croissants
 - Butter, Joghurt, Kräuterfrischkäse
 - Rührei, hausgebeizter Lachs, Tomate-Mozzarella
 - selbstgemachter Fleischsalat, Anti-Pasti „Moletti“
 - Obstsalat, Pancakes mit warmer Schokoladensoße & Puderzucker
 - Filterkaffee ist inklusive
- Alle anderen Getränke sind exklusiv.
Pro Person 27,90 €.

**Nur mit Reservierung bis spätestens
Samstag 12:00 Uhr.**

WOHER KOMMT'S?

Kurze Wege, Frische, Regionalität und konstant gute Qualität; diese Prämissen sind wichtiger denn je!
Deshalb arbeiten wir mit denen, die diese Überzeugung teilen.

Das sind unsere Partner & Lieferanten:
Bäckerei Püttmann | Lorenkampmühle Scholz
Jagdgemeinschaft Pumpe-Sudhoff
Overhues Eier & Geflügel
RUNGIS Express | L. Stroetmann
Niggemann Food Frischemarkt
EDEKA Foodservice | BOS FOOD

Besuchen Sie uns auch Online

auf unserer Website und folgen Sie unseren
Aktivitäten bei Instagram!



PFEIFFERS.SYTHENER.FLORA

Jeden Montag & Sonntag
ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel:

- Französisches Schnitzel mit Preiselbeeren karamellisierten Zwiebeln & Camembert überbacken
- Holzfällerschnitzel mit Speck & roten Zwiebeln, Champignons & Spiegelei
- Schnitzel Hawaii mit Kochschinken, gegrillter Ananas und gratiniert mit Cheddar

Alle Schnitzel sind vom Schwein, dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat.

Pro Schnitzelgericht 23,90€

Immer am Dienstag und Samstag

Chateaubriand „to share“

Chateaubriand mit Kräuterbutter, Portwein-Jus, Bohnen & Paprika, dazu Steakhouse-Fries und einen Beilagensalat vorweg.

Für 2 Personen, pro Person 39,90 €.

NEU

Jeden Mittwoch & Freitag *„Fischtag“*

Ganze Scholle aus Wildfang mit Vermouth-Soße am Tisch tranchiert, Nordseekrabben in zerlassener Butter, dazu Romanesco & Dill-Kartoffelpüree.

Für 2 Personen 66,00 €.

**Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag,
außer an Sonn- & Feiertagen,
von 14:00 - 17:00 Uhr**

„Kaffeeklatsch“

Filterkaffee so viel Sie möchten. Dazu passend 1 Stück hausgemachter Kuchen oder Torte zur Wahl.

Fixpreis pro Person 8,40 €.

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgeschicht.
Pro Gericht ab 14,90 €.

Party-Service

• „Fingerdinger“ für jeden Anlass •



Nach Absprache liefern wir gern zu Ihrer Feier nach Hause attraktiv angerichtetes Fingerfood.

Auch zum Mitnehmen

Pfeiffer's Torten sind Spitze

Unsere Kuchen und Torten aus eigener Herstellung stehen für Sie zur Auswahl. Egal, ob Sie bei uns oder zu Hause feiern.

Probieren Sie einmal unsere Rumtopf-Sahne-Torte.

Feiern Sie bei uns ...

Für Ihre Familienfeier stehen zwei separate Räumlichkeiten zur Verfügung, die auch für Tagungen genutzt werden können.

Festsaal bis 80 Personen,
Hinterzimmer bis 30 Personen.

Bei Feiern in unserem Haus stellen wir Hotelzimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung. (Bitte rechtzeitig anmelden.)

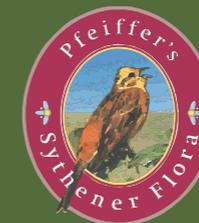
Öffnungszeiten Restaurant

Montag & Dienstag 17 bis 21 Uhr
Warme Küche 17 bis 20:30 Uhr
Mittwoch 12 bis 21 Uhr
Warme Küche 12 bis 14 & 17 bis 20:30 Uhr
Donnerstag Ruhetag
Freitag, Samstag & Sonntag 12 bis 21 Uhr
Warme Küche 12 bis 14 & 17 bis 20:30 Uhr

Pfeiffer's – wohlfühlen & genießen

*FEBRUAR
MÄRZ
APRIL
2025*

AKTIONEN



Pfeiffer's Sythener Flora
Hotel · Restaurant · Café
Am Wehr 71
45721 Haltern am See - Sythen

Tel: 0 23 64-96 22 0
mail@hotel-pfeiffer.de
www.hotel-pfeiffer.de

FEBRUAR

1. Sa	Chateaubriand to share
2. So	Schnitzel-Abend
3. Mo	Schnitzel-Abend
4. Di	Chateaubriand to share
5. Mi	Fischtag
6. Do	Ruhetag
7. Fr	Fischtag
8. Sa	Chateaubriand to share
9. So	Private Breakfast Schnitzel-Abend
10. Mo	Schnitzel-Abend
11. Di	Chateaubriand to share
12. Mi	Fischtag
13. Do	Ruhetag
14. Fr	Fischtag Valentinsmenü
15. Sa	Chateaubriand to share
16. So	Schnitzel-Abend
17. Mo	Schnitzel-Abend
18. Di	Chateaubriand to share
19. Mi	Fischtag
20. Do	Ruhetag
21. Fr	Weinprobe Fischtag
22. Sa	Chateaubriand to share
23. So	Schnitzel-Abend
24. Mo	Schnitzel-Abend
25. Di	Chateaubriand to share
26. Mi	Fischtag
27. Do	Ruhetag
28. Fr	Fischtag

Am 14. Februar ist Valentinstag

„Valentinsmenü“

Genießen Sie unser 3-Gang Menü für Verliebte. Menü siehe Einklappseite.

- Bitte rechtzeitig reservieren -



Jeden Mittwoch & Freitag

NEU „Fischtag“

Ganze Scholle aus Wildfang mit Vermouth-Soße, Nordseekrabben und Romanesco & Dill-Kartoffelpüree.

Für 2 Personen 66,00 €.

Jeden Sonntag & Montag ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel, für 23,90 €.

Immer am 1. Sonntag von 09:00 - 12:00 Uhr

„Pfeiffer's private Breakfast“

Pro Person 27,90 €. Beschreibung siehe Außenseite.



Die eingesetzten Bilder sind Beispiele (Quelle Adobe Stock).

MÄRZ

1. Sa	Chateaubriand to share
2. So	Private Breakfast Schnitzel-Abend
3. Mo	Schnitzel-Abend
4. Di	Chateaubriand to share
5. Mi	Fischtag Aschermittwoch
6. Do	Ruhetag
7. Fr	Fischtag
8. Sa	Chateaubriand to share
9. So	Schnitzel-Abend
10. Mo	Schnitzel-Abend
11. Di	Chateaubriand to share
12. Mi	Fischtag
13. Do	Ruhetag
14. Fr	Fischtag
15. Sa	Chateaubriand to share
16. So	Schnitzel-Abend
17. Mo	Schnitzel-Abend
18. Di	Chateaubriand to share
19. Mi	Fischtag
20. Do	Ruhetag
21. Fr	Fischtag
22. Sa	Chateaubriand to share
23. So	Schnitzel-Abend
24. Mo	Schnitzel-Abend
25. Di	Chateaubriand to share
26. Mi	Fischtag
27. Do	Ruhetag
28. Fr	Fischtag
29. Sa	Chateaubriand to share
30. So	Schnitzel-Abend
31. Mo	Schnitzel-Abend

Denken Sie rechtzeitig an die

Osterfeiertage

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch!

Immer am Dienstag und Samstag Chateaubriand „to share“

Chateaubriand für 2 Personen mit Kräuterbutter, Portwein-Jus, Bohnen & Paprika, dazu Steakhouse-Fries und einen Beilagensalat vorweg.

Pro Person 39,90 €.



Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgericht. Pro Gericht ab 14,90 €.



Jeden Mittwoch & Freitag

NEU „Fischtag“

Ganze Scholle für 2 Personen.

Reservieren Sie rechtzeitig!

Telefon: 0 23 64-96 22 0

APRIL

1. Di	Chateaubriand to share
2. Mi	Fischtag
3. Do	Ruhetag
4. Fr	Fischtag
5. Sa	Chateaubriand to share
6. So	Private Breakfast Schnitzel-Abend
7. Mo	Schnitzel-Abend
8. Di	Chateaubriand to share
9. Mi	Fischtag
10. Do	Ruhetag
11. Fr	Fischtag
12. Sa	Chateaubriand to share
13. So	Schnitzel-Abend
14. Mo	Schnitzel-Abend
15. Di	Chateaubriand to share
16. Mi	Fischtag
17. Do	Ruhetag
18. Fr	Fischtag & Osterlamm Karfreitag
19. Sa	Osterlamm
20. So	Osterlamm Ostersonntag
21. Mo	Osterlamm Ostermontag
22. Di	Chateaubriand to share
23. Mi	Fischtag
24. Do	Ruhetag
25. Fr	Fischtag
26. Sa	Chateaubriand to share
27. So	Schnitzel-Abend
28. Mo	Schnitzel-Abend
29. Di	Chateaubriand to share
30. Mi	Fischtag

Wenn die Sonne lacht, beginnt die

„Spargelzeit“

bereits Ende April!

Jeden Montag & Sonntag ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel:
• Französisches Schnitzel
• Holzfällerschnitzel
• Schnitzel Hawaii

Alle Schnitzel sind vom Schwein, dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat.

Pro Gericht 23,90 €.



Vom 18. bis 21. April

„Osterlamm“

Genießen Sie leckere Lammgerichte an den Oster-Feiertagen.

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag, außer an Sonn- & Feiertagen, von 14:00 - 17:00 Uhr

„Kaffeeklatsch“

Filterkaffee so viel Sie möchten. Dazu passend 1 Stück hausgemachter Kuchen oder Torte zur Wahl. Pro Person 8,40 €.

Änderungen vorbehalten

SAVE THE DATE

Am 14. Februar ist Valentinstag

„Valentinsmenü“

Genießen Sie unser 3-Gang Menü für Verliebte.

Büffelmozzarella in Parmaschinken

Wählen Sie Ihren Hauptgang:

- Pappardelle mit Onsen-Ei
- Lachsfilet • Zwiebelroststeak

Mousse au chocolate
Pro Person 49,90€.

Bitte rechtzeitig reservieren!



Vom 18. bis 21. April

„Osterlamm“

- Lamnbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen. Pro Portion 27,00 €
 - Gebratener Lammrücken & -Hüfte mit Kräuter-Jus, Bohnenpüree, dazu Kartoffelgratin. Pro Portion 34,00 €
- Bitte rechtzeitig reservieren!



Am Freitag, 21. Februar

„Weinprobe“ fein|herb & kensorten

„Kulinarische Kreuzfahrt durch das Mittelmeer“ mit 5-Gänge Menü inkl. begleitenden Weinen und Tafelwasser.

Preis pro Person 109,00 €.

Tickets bei uns erhältlich!



Am Samstag, 03. Mai

in der Aula am Schulzentrum

„Comedy & Currywurst“



Hier sind wir auch dabei:

15.02.2025 – Heiden

Magic-Show mit Maxim Maurice in „Las Vegas Illusion“

28.03.2025 – Senden

Magic-Show mit Maxim Maurice in „Las Vegas Illusion“

03.05.2025 – Haltern am See

Comedy & Currywurst

Fortsetzung folgt!