

Ab dem 01. November
... gibt es wieder unsere beliebten

Weihnachtsgänse

- Bitte rechtzeitig reservieren -



Reservieren Sie rechtzeitig für Ihre
WEIHNACHTSFEIER
bei uns!

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 im Internet &
verfolgen Sie unsere Aktivitäten
bei Instagram!

• Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte •

Jeden Montag „Burgertag“

Wählen Sie Ihren Lieblings-Burger:

- Chickenburger 17,90 €
- Double Cheeseburger 17,90 €
- Veggieburger 19,40 €

Alle Burger servieren wir in einem Brioche-Bun,
mit Steakhousefries und Cole-Slaw.



Immer am Dienstag und Samstag „Chateaubriand“ für 2 Personen

mit Portwein Jus & hausgemachter Kräuterbutter,

Lauch & Spitzkohl süß-sauer,
Herzogin-Kartoffeln & Süßkartoffel-Pommes,

pro Person **NUR** 33,90 €.
Wir tranchieren für Sie am Tisch das Fleisch.

Jeden Freitag „Surf & Turf“

180 g Rumpsteak,
3 gebackene Tiger Garnelen
mit Kräuter-Aioli,
glasierten Kirschtomaten
und Dauphinkartoffeln.

Pro Person 34,90 €.

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 doch einmal: • Flocken-Sahne- oder
Schwarzwälder Kirschtorte • Gebackener Käsekuchen

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

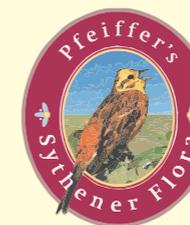
Montag & Dienstag 17 bis 21 Uhr
Warme Küche 17 bis 20:30 Uhr
Mittwoch 12 bis 21 Uhr
Warme Küche 12 bis 14 & 17 bis 20:30 Uhr
Donnerstag Ruhetag
Freitag, Samstag & Sonntag 12 bis 21 Uhr
Warme Küche 12 bis 14 & 17 bis 20:30 Uhr

Bei uns tafeln Sie gut

AKTIONSKALENDER

2023

AUGUST • SEPTEMBER • OKTOBER



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

AUGUST

1.	Di	„Chateaubriand“
2.	Mi	
3.	Do	Ruhetag
4.	Fr	Surf & Turf & Tag des Champagners
5.	Sa	„Chateaubriand“
6.	So	Pfeiffer's private Breakfast
7.	Mo	Burgertag
8.	Di	„Chateau Briand“
9.	Mi	
10.	Do	Ruhetag
11.	Fr	Surf & Turf
12.	Sa	„Chateaubriand“
13.	So	Vulkan-Kuchen
14.	Mo	Burgertag
15.	Di	„Chateaubriand“
16.	Mi	
17.	Do	Ruhetag
18.	Fr	Surf & Turf
19.	Sa	„Chateaubriand“
20.	So	Vulkan-Kuchen
21.	Mo	Burgertag
22.	Di	„Chateaubriand“
23.	Mi	
24.	Do	Ruhetag
25.	Fr	Surf & Turf
26.	Sa	„Chateaubriand“
27.	So	Vulkan-Kuchen
28.	Mo	Burgertag
29.	Di	„Chateaubriand“
30.	Mi	
31.	Do	Ruhetag

Jeden Freitag „Surf & Turf“

Am 1. Sonntag im Monat - 06.08. | 03.09. | 01.10. von 09:00 - 12:00 Uhr

Pfeiffer's private Breakfast

Pro Person 24,90 €. Beschreibung siehe Einklappseite. Reservierung bis spätestens Samstag 12:00 Uhr.

Freitag 04.08. ist Tag des Champagners

Glas Champagner 0,1 l für nur 6,90 €.

Im August bis Oktober

Pfiffiges mit frischen Pfifferlingen

- Pfifferlingcremesuppe
- Gebratene Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahm

Zu jedem unserer Gerichte aus der Speisekarte können Sie gerne eine Portion Pfifferlinge dazu bestellen.



Die eingesetzten Bilder sind Beispiele (Quelle Fotolia / Adobe Stock).

SEPTEMBER

1.	Fr	Surf & Turf
2.	Sa	„Chateaubriand“
3.	So	Pfeiffer's private Breakfast
4.	Mo	Burgertag
5.	Di	„Chateaubriand“
6.	Mi	
7.	Do	Ruhetag
8.	Fr	Surf & Turf
9.	Sa	„Chateaubriand“
10.	So	Vulkan-Kuchen
11.	Mo	Burgertag
12.	Di	„Chateaubriand“
13.	Mi	
14.	Do	Ruhetag
15.	Fr	Surf & Turf
16.	Sa	„Chateaubriand“
17.	So	Vulkan-Kuchen
18.	Mo	Burgertag
19.	Di	„Chateaubriand“
20.	Mi	
21.	Do	Ruhetag
22.	Fr	Surf & Turf
23.	Sa	„Chateaubriand“
24.	So	Vulkan-Kuchen
25.	Mo	Burgertag
26.	Di	„Chateaubriand“
27.	Mi	
28.	Do	Ruhetag
29.	Fr	Surf & Turf
30.	Sa	„Chateaubriand“

Jeden 1. Sonntag im Monat Pfeiffer's private Breakfast

Noch bis Ende September

Pfiffiges mit frischen Pfifferlingen

Vom 16. bis 18.09. Schützenfest in Sythen

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

mit bodenloser Kaffeetasche! Filterkaffee so viel Sie möchten. Dazu passend 1 Stück hausgemachte Kuchen oder Torte. Fixpreis pro Person 7,50 €.



... oder unsere Alternative „La Dolce Vita“

Weinschorle 0,2 l mit Anti-Pasti „Moletti“ & Gebäck, 11,90 € oder Aperol Spritz mit Anti-Pasti „Moletti“ & Gebäck, 12,90 €:

Reservieren Sie rechtzeitig!

Telefon: 0 23 64-96 22 0

OKTOBER

1.	So	Pfeiffer's private Breakfast
2.	Mo	Burgertag
3.	Di	„Chateaubriand“ Tag der Dt. Einheit
4.	Mi	
5.	Do	Ruhetag
6.	Fr	Surf & Turf
7.	Sa	„Chateaubriand“
8.	So	Vulkan-Kuchen
9.	Mo	Burgertag
10.	Di	„Chateaubriand“
11.	Mi	
12.	Do	Ruhetag
13.	Fr	Surf & Turf
14.	Sa	„Chateaubriand“
15.	So	Vulkan-Kuchen
16.	Mo	Burgertag
17.	Di	„Chateaubriand“
18.	Mi	
19.	Do	Ruhetag
20.	Fr	Surf & Turf & Tag der Köche
21.	Sa	„Chateaubriand“
22.	So	Vulkan-Kuchen
23.	Mo	Burgertag
24.	Di	„Chateaubriand“
25.	Mi	
26.	Do	Ruhetag
27.	Fr	Surf & Turf
28.	Sa	„Chateaubriand“
29.	So	Vulkan-Kuchen
30.	Mo	Burgertag
31.	Di	„Chateaubriand“

Immer am Sonntagnachmittag Westfälischer Vulkan-Kuchen

Marmorkuchen mit Himbeer-Parfait, Schokoladensoße und Sahne, 8,90 €.

Ab Oktober Feines mit & vom Kürbis

- Kürbis-Curry-Suppe mit Garnele und Kernöl
- Kürbis-Salat mit 3-erlei vom Kürbis
- Hausgemachte Kürbisravioli



Am Freitag, 20.10. Internationaler Tag der Köche

Starten Sie mit einem hochwertigen Gruß aus der Küche in einen genussvollen Abend.

Herbstzeit ist Wildzeit

Wild-Spezialitäten

aus heimischen Jagdrevieren. Das Angebot ist vom „Ertrag“ unseres Jägers abhängig.

Änderungen vorbehalten

Save the date!

Am 1. Sonntag im Monat - 06.08. | 03.09. | 01.10. von 09:00 - 12:00 Uhr

Pfeiffer's private Breakfast

- Vornweg 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 24,90 €.

Nur mit Reservierung bis spätestens Samstag 12:00 Uhr.

Immer am Sonntagnachmittag Westfälischer Vulkan-Kuchen

Marmorkuchen mit Himbeer-Parfait, Schokoladensoße und Sahne, 8,90 €.

Am Samstag, 25. November

Weinprobe - „Heimat schmecken“

Genussreise durch Deutschland mit 5 begleitenden Gängen. Preis pro Person 110 €.

Die Weine werden präsentiert von Bilkenroth - schenken & genießen.



Fortsetzung folgt!