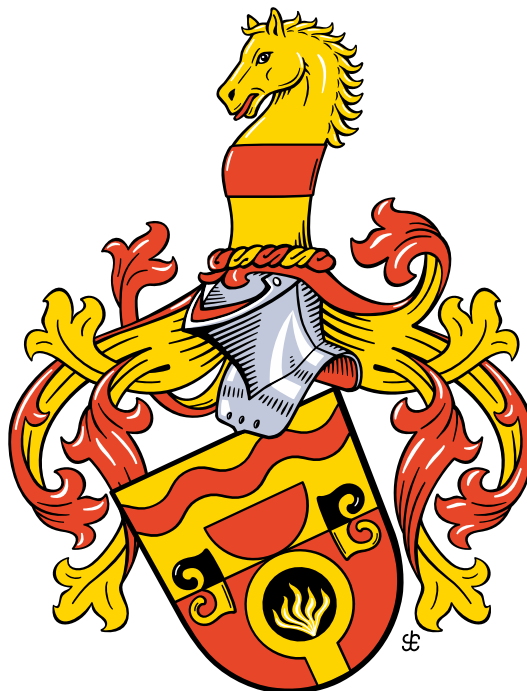


**Wir feiern Geburtstag,
denn eine lange Geschichte erreicht einen zeitlichen Meilenstein!**

Unser Haus hat eine lange Tradition der Gastlichkeit.
1800 kam Ludwig Pfeiffer aus Hof in Oberfranken zum schönen Fleck
gegenüber der damals noch betriebsamen Wassermühle. Zuerst eröffnete er an Ort und Stelle
ein Kramwarenladen, in dem er auch kleinere Tischlerarbeiten anbot,
insbesondere auch das Drechseln von Pfeifen (namensgebend).
Sein Sohn Mathias begann als "Kiepenkerl" durch das Münsterland zu ziehen,
bevor er 1851 die Schanklizenz erwarb und die ersten Getränke Bauern und Leuten
aus dem Dorf servierte, die den Mahlvorgang in der Mühle abwarteten.
1898 wurde das heute noch als "Haupthaus" sichtbare Gebäude errichtet, anstelle
des ursprünglichen Kram- und Drechslergeschäfts.
Der Begriff "Pfeiffer's Sythener Flora" wurde geprägt, als Bernhard Pfeiffer
zu Zeiten des Kaiserreichs eine weitläufige Park und Gartenlandschaft anlegte,
die sich ungefähr von der Gaststätte bis zur heutigen Bahnlinie erstreckte.
Als Sythen mit einer Haltestelle dem Streckennetz angeschlossen wurde, konnten die Gäste
nahezu direkt vom Haltestieg durch den Park zur Gaststätte flanieren.
Im Zuge der Lebensmittelknappheit nach dem Ersten Weltkrieg
musste die Parklandschaft Feldern weichen.
Nach der Übernahme des Betriebes nach dem Zweiten Weltkrieg durch Wilhelm Pfeiffer,
wurden der Hotel und Restaurant Betrieb ausgebaut.
Durch Anbauten des Hotels und des Eingangsbereichs (1970),
sowie Erweiterung der Küche, des Saals und der Terrasse
in den 80er Jahren durch Matthias Pfeiffer entwickelte sich aus der einstigen
"Schenkwirtschaft" ein vielfältiger Gastronomiebetrieb.
Vor der Übernahme der nun sechsten Generation wurden zwischen 2019 bis 2022
neben der Hälfte der Hotelzimmern, den Fluren und dem Aufzug,
auch der vordere Restaurantbereich, sowie der Saal grundlegend erneuert.

Wir freuen uns, Sie heute in unserem 175-jährigen Geburtstagsjahr als Gast begrüßen zu dürfen!
Ihre Familie Pfeiffer & Mitarbeiter



Pfeiffer

Heimat & Klassiker

Vorspeisen

samtige Waldpilzcreme mit Duxelles und Portwein-Cherry-Tomaten	11,90
gebratene Blutwurst mit Dijon-Senf-Jus und hausgemachten Röstzwiebeln auf lauwarmem Kartoffelsalat	15,90
mit Thymian-Honig gratinierter Ziegencamembert aus Lünzum, auf Rote-Beete-Ragout mit Birnengel und gerösteten Walnüssen	18,40

Hauptspeisen

Trüffel-Pappardelle mit Trüffel-Pecorino geschwenkt und garniert, dazu frittiertes Eigelb	25,90
gebratenes Zanderfilet mit samtige Krustentiersoße geschwenkte Schwarzwurzeln, Karottenpüree und Thymian-Gnocchi	34,30
zart geschmorte Schweinebäckchen an eigener Jus cremiges Selleriepüree, gebratene Pilze und Sherry-Balsamico-Linsen	29,90
Zweierlei von der Maispoularde gebratene Brust & Keule "sous vide" feine Thymian-Jus, Ratatouille-Gemüse und aromatischem Kräuterreis	28,30
knuspriges Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, goldbraun geschwenkt mit Wildpreiselbeeren, dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing	31,30
saftiges Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken, goldbraun geschwenkt dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing	32,90
Senfrost-Steak aus dem Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter Bratkartoffel-Stampf mit knusprigem Bacon, Röstzwiebeln und gemischtem Salat mit Joghurtdressing	35,90

Horizont & Inspiration

Vorspeisen

Curry-Kürbiscreme

eingelegter Kürbis | Kokos | geröstete Kichererbsen 11,-

Mühlensushi vom hausgebeizten Lachs

Honig-Senf-Soße | Frischkäse | milder Ingwer | Zucchini | Rösti-Schnitte 15,60

gebratenes Kalbsbries

Kalbsjus | Schalottencreme | Zweierlei Topinambur | Zitrus | Haselnuss 22,90

Hauptspeisen

Cannelloni mit Kürbis-Sellerie Füllung & Bergkäse gratiniert

Spinat | Salbei | braune Butter | geröstete Kürbiskerne 24,60

Lupinenbrätling & Hummus

Acılı Ezme | Spitzkohl | Feldsalat 28,90

Empfehlung der Küche

Kabeljau mit Salzzitronen-Beurre-blanc

weiße Bohnen | Salsiccia | wilder Brokkoli | geriebene Kartoffel 39,30

Tournedos vom Rinderfilet mit Burgunder-Jus

Nuss-Kruste | Balsamico-Gemüse | Macaire-Kartoffel "Jardin" 37,90

Kalbsrücken mit Guanciale und Backpflaumen gefüllt

Portwein-Pflaumen-Jus | Kürbis-Lauch-Stampf | Kräuter-Schupfnudeln 38,30

Beliebte Klassiker

Jägerschnitzel vom Schwein	15,30
Paprikaschnitzel vom Schwein	15,30
Argentinisches Rumpsteak 200 g mit Kräuterbutter	26,90

Pommes frites	4,50	Beilagensalat	5,-
Süßkartoffelpommes	5,50	buntes Gemüse	4,-
hausgemachte Kroketten	6,-	Zwiebel-Champignons	5,-

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo. 17 - 21 Uhr

Di. 17 - 21 Uhr

Mi. 12 - 21 Uhr

Do. Ruhetag

Fr. 12 - 21 Uhr

Sa. 12 - 21 Uhr

So. 12 - 21 Uhr

warme Küche an entsprechenden Tagen
von 12 bis 14 Uhr
& 17 - 20:30 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
Familie Manfrad Wigger
Overhues Eier & Geflügel
RUNGIS Express
L. Stroetmann
Niggemann Food Frischemarkt
EDEKA Foodservice
BOS FOOD
Martin Braun Backmittel & Essenzen
Gastronomiegroßhandel Erich Kleine Büning e.K.

Kleines Küchenlexikon

Acılı Ezme - pikant-würzige türkische Gemüsezubereitung mit Paprika, Tomate & Petersilie

Duxelles - fein gehackte und kräftig geschmorte Pilze mit Schalotten

Guanciale - luftgetrocknete, besonders aromatische Schweinebacke (bekannt von Carbonara)

Macaire-Kartoffel - gebratene französische Kartoffelspezialität

sous vide - besonders schonende Garung im Vakuum bei niedriger Temperatur

Kalbsbries - zarte, mild-aromatische Thymusdrüse vom Kalb, besonders fein in der Textur

Noisette - französischer Begriff für Haselnuss bzw. haselnussartige Aromen

Der krönende Abschluss

Westfälische Herrencreme

6,20

als kleineres Gläschen

4,20

Pflaume - Noisette

Pflaumensorbet | Nougateis

Pflaumenragout | Cornets

weißer & dunkle Schokoladencreme

12,90

*Unser beliebtester
Klassiker*

Reife & Charakter

eine erlesene Käseauswahl

Chaource · Pont-l'Évêque · Le Cabrissac

Idiazabal · Gruyère · Blue Stilton

Feigensenf · Traubenchutney · Nuss-Cracker

19,90

Lisa empfiehlt Dessertwein!

2021er Cornet & Cie Banyuls Rimage

Societe La Cave de l'Abbe Rous

Languedoc-Roussillon

süß, 16,5%

5cl 4,90€

hausgemachtes Eis & Sorbet

3,40€ je Nocke

- Mango - Passionsfrucht-Sorbet

- Nougateis

- Pflaumen-Sorbet

- Raffaello

- Orangeneis

Für's wohlige Gefühl

Espresso

2,90

Cappuccino

3,50

Tasse Kaffee

2,70

aus der 3 Liter Flasche

alter Zigarrenbrand
von der Hauszwetschge

rote Williamsbirne

Liebl 42%

6,-

Liebl 44%

5,50

Sechser

Sasse 35%

2,50

Obstler

Alde Gott 42%

2,50

Remy Martin V.S.O.P.

40%

5,-

Himbeergeist

Alde Gott 42%

2,50

Mirabellenbrand

Alde Gott 42%

3,30