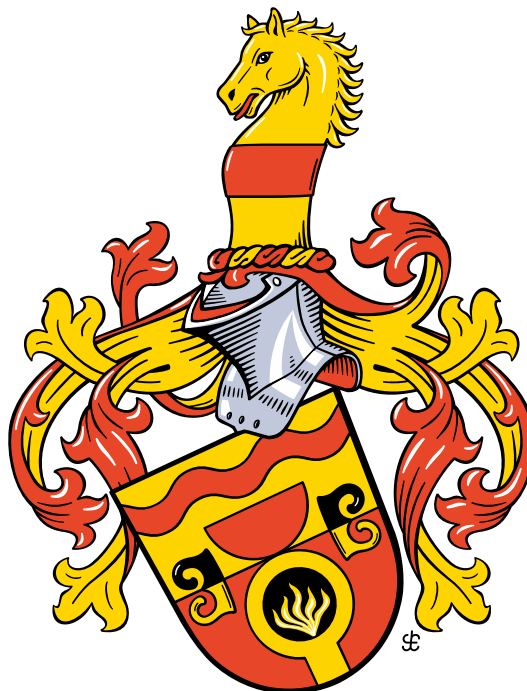


**Wir feiern Geburtstag,
denn eine lange Geschichte erreicht einen zeitlichen Meilenstein!**

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 einstiegen
"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

kräftige Wildconsomme mit hausgemachten Pilz-Ravioli	10,90
kross gebratene Blutwurst mit intensiver Zuckerrüben-Jus auf Kartoffel-Endivien-Stampf & Kartoffelchips	13,60
mit Thymian-Honig gratinierter Lünzumer Ziegencamembert auf Rote - Beete - Ragout mit gerösteten Nüssen	15,90

Hauptspeisen

Rigatoni in Rucola-Pesto geschwenkt mit bunten Gemüsen, getrockneten Kirschtomaten & gereiftem Parmesan	19,90
gebratenes Zanderfilet mit feiner Rieslingsoße & knackigen Zuckerschoten, dazu cremiges Karottenpüree & Thymian-Gnocchi	29,90
klassische Rinderrouladen mit eigener Soße an Rotkohl mit gebratenen Pilzen & hausgemachten geschmelzten Kartoffelklößen	26,90
gebratene Kalbsleber mit feiner Dijon-Senf-Jus, Apfelspalten, & krossen Röstzwiebeln auf sämigem Kartoffelpüree, dazu Blattsalate mit Joghurtdressing	28,30
knuspriges Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken im tiefen Fett geschwenkt mit Wildpreiselbeeren, dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing	31,30
saftiges Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken im tiefen Fett geschwenkt dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing	32,90
zart geschmortes "Golden Coin" aus der Rinderstelze in feiner Burgunder-Jus, dazu fruchtiges Birnenragout, cremiges Selleriepüree & gebratene Serviettenknödel	33,50

Impulse & Inspiration

Vorspeisen

Schwarzwurzelcreme 11,90
gebackene Garnele | Kräuteröl | Pastinakenchips

"Mühlensushi" vom hausgebeizten Lachs 14,90
Senf-Dill-Soße | Gurke | Frischkäse | Ingwer | Rösti

bunte Blattsalate mit gebackenen Entenpralinen 16,90
Schalotten-Balsamico-Dressing | Preiselbeer-Coulis | gerösteter Sesam

Hauptspeisen

Gnocchi-Sauté 22,50
Feta | Mangold | Frühlingslauch | Thymian | Pinienkerne

Trüffel-Risotto 25,90
Pilz-Duxelles | Trüffelrahm | Röst-Schalotten | Parmesan-Chip

Saibling, Heilbutt & Jakobsmuschel 34,90
Rouille-Hollandaise | Zitrone | Babyspinat | Blumenkohl-Crème

gebackenes Duroc-Kotelett 31,50
Balsamico-Röstgemüse | Speck | Patatas | Paprikacrème | Trüffelmayonnaise

irisches Heritage-Rinderfilet 200 g 39,30
Portwein-Pflaumen-Jus | cremige Karotte | Rosenkohlblätter | goldbraune Kartoffel

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	grüne Bohnen	4,-
hausgemachte Kroketten	6,-	Zwiebel-Champignons	4,50

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.

Der krönende Abschluss

Westfälische Herrencreme

6,20

als kleineres Gläschen

4,20

*Unser beliebtester
Klassiker*

Kakao zum Quadrat

Schokoladen-Karamell-Bohne | Schokoladen-Sorbet

Nougateis | Schokoladen-Espuma

14,-

Cremè brûlée mit Orangeneis

10,-

hausgemachtes Eis & Sorbet

3,40€ je Nocke

- Mango - Passionsfrucht-Sorbet
- Orangeneis
- Schokoladen-Sorbet
- Waldbeereis
- Nougateis

Für's wohlige Gefühl

Espresso

2,90

Tasse Kaffee

2,80

Cappuccino

3,50

Obstler

Alde Gott 42%

2,50

Himbeergeist

Alde Gott 42%

2,50

Mirabellenbrand

Alde Gott 42%

3,30

Remy Martin V.S.O.P.

40%

5,-

Sechser

Sasse 35%

2,50