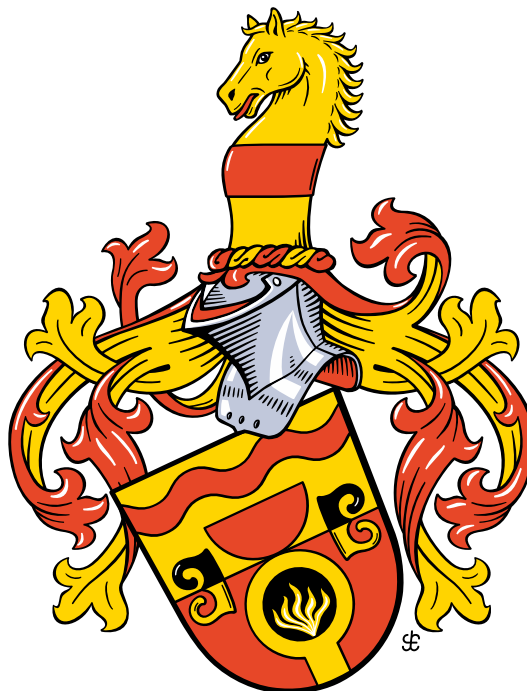


**Wir feiern Geburtstag,
denn eine lange Geschichte erreicht einen zeitlichen Meilenstein!**

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

samtige Pfifferlingscreme mit sautierten Pfifferlingen	11,90
knackiger Caesar Salad mit gebackener Maishähnchenbrust Romanasalat, Parmigiano Reggiano und hausgemachte Gewürz-Croûtons	15,30
" Mühlensushi " vom hausgebeizten Lachs mit Senf-Dill-Soße gewickelt in Zucchini , mit Frischkäse und mild eingelegtem Ingwer	15,60

Hauptspeisen

Tagliatelle in feinem Pilzrahm mit gebratenen Pfifferlingen Parmigiano Reggiano und mariniertes Rucola mit getrockneten Tomatenstreifen	25,90
Schollenfilets Finkenwerder Art mit Speck, Zwiebeln, Croûtons und Petersilie dazu cremiges Kräuter-Kartoffelpüree und schlotzigem Gurkensalat	28,90
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Bourbon-BBQ-Jus Spitzkohl-Lauch-Gemüse, karamellierte Zwiebeln und hausgemachte Wedges	26,90
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

geröstete Tomatensuppe Gewürz-Croûtons frittierter Rucola	9,70
cremiger Burrata Tomaten-Cous Cous Basilikum-Pesto Serrano-Chips	17,90
Lünzumer Ziegenfrischkäse grüner Spargel Pfifferlinge Nüsse Kräutersalat Nussbutter-Vinaigrette	18,40

Hauptspeisen

Bärlauch-Risoni gebratener Feta Sesam Taggiasca-Oliven getrock. Kirschtomaten Zwiebellauch	25,60
Pfifferlings-Risotto Parmigiano Reggiano Ricotta Ofen-Karotte junger Lauch	26,50
Adlerfisch mit Zitronenbutter aromatisiert Weißwein-Velouté Pfeffer-Melonen Blumenkohlcreme sardische Pasta	41,70
Tournedos vom Rinderfilet mit Burgunder-Jus Schalotten-Rotwein-Kruste Balsamico-Gemüse Macaire-Kartoffel "Jardin"	37,90
Iberico - gebackener Rücken und geschmorter Nacken Chorizo-Jus Paprika-Aioli grüner Spargel Parmesan-Kartoffeln	38,50

Empfehlung der Küche

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.

Der krönende Abschluss

Westfälische Herrencreme

6,20

als kleinere Portion

4,20

*Unser beliebtester
Klassiker*

Pfirsich "Oporto"

Lavendeleis | Pfirsich-Crème | krosser Bisquit

Aprikose | Granola

12,90

Blaubeer-Ananas-Traum

eingekochte Blaubeeren,

Joghurt-Ananas-Espuma

und knuspriger Butter-Blätter-Teig

10,-

hausgemachtes Eis & Sorbet

3,40€ je Nocke

- *Mango - Passionsfrucht-Sorbet*

- *Waldbeer-Sorbet*

- *Erdbeereis*

- *Raffaello-Eis*

- *Lavendeleis*

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