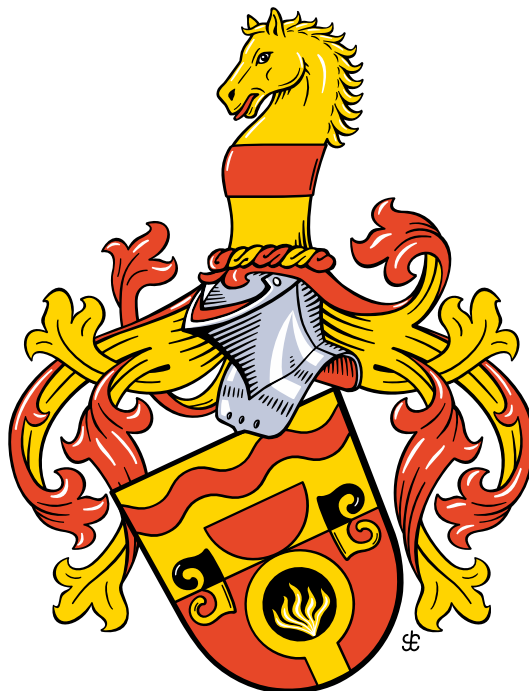


**Wir feiern Geburtstag,
denn eine lange Geschichte erreicht einen zeitlichen Meilenstein!**

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 Haltesteig 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 ausgeweitet.
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 Spargelcreme mit zarten Spargelstückchen	9,90
knackiger Caesar Salad mit gebackener Maishähnchenbrust Romanasalat, Parmigiano Reggiano und hausgemachte Gewürz-Croûtons	15,30
zartes Vitello tonnato vom Kalbsrücken feine Thunfischcreme, frittierte Kapern, Frühlingslauch und ein Hauch Zitrus	19,90

Hauptspeisen

Trüffel-Ravioli im cremigen Trüffelrahm Parmigiano Reggiano und marinierter Rucola	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 knusprige Wedges	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, 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
Rinderfiletspitzen "Stroganoff" in feiner Rahmsouße (mit Champignons, Senf & Speck) mit frischen Fettuccine und säuerlichem Rote-Beete-Gurken-Salat	37,50

Impulse & Inspiration

Vorspeisen

Curry-Zitronengras-Suppe 12,90
gebratene Jakobsmuschel | geflämmt Blumenkohl | Schnittlauch

"Mühlensushi" vom hausgebeizten Lachs 15,60
Senf-Dill-Soße | Zucchini | Frischkäse | Ingwer | Rösti

Lünzumer Ziegenfrischkäse 16,90
grüner Spargel | Rhabarber | Nüsse | Kräutersalat | Nussbutter-Vinaigrette

Hauptspeisen

Bärlauch-Risoni 25,60
gebratener Feta | Sesam | Taggiasca-Oliven | getrock. Kirschtomaten | Zwiebellauch

Spargel-Risotto mit Burrata 27,90
sautierter Spargel | Tomatenpesto | Manchego

Filet vom Kabeljau 33,90
Weißwein-Valoute | Chili-Öl | Blattspinat | bunte Karotten | Erbspüree

Flanksteak von der Färse 33,90
Portwein-Pflaumen-Jus | 3erlei Sellerie | Süßkartoffel-Gnocchi

Iberico - gebackenes Kotelett und geschmorter Nacken 41,70
Chorizo-Jus | Paprika-Aioli | grüner Spargel | Kartoffel-Pavé

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 Krokette	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 Manfred 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*

Erdbeer-Schokoladen-Tarté

Schmandeis | marinierte Erdbeeren
Erdbeercreme | Schokolade
14,-

Himbeer-Mascarpone-Traum

eingekochte Himbeeren,
luftige Mascarpone-Creme
und knuspriger Butter-Blätter-Teig
10,-

hausgemachtes Eis & Sorbet 3,40€ je Nocke

- Mango - Passionsfrucht-Sorbet
- Rhabarber-Sorbet
- Erdbeereis
- Raffaello-Eis
- Schmandeis

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