

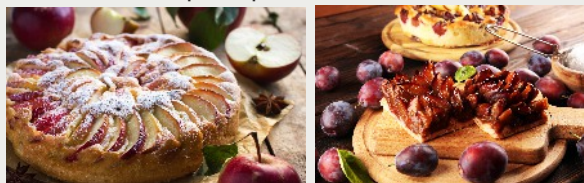
Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag,
außer an Sonn- und Feiertagen
von 14:00 - 17:00 Uhr

„Kaffeeklatsch“

Filterkaffee so viel Sie möchten. Dazu passend
1 Stück hausgemachter Kuchen oder Torte zur Wahl.

Passend zur Erntezeit:
Unser hausgemachter Pflaumenkuchen.

Fixpreis pro Person 8,40 €.



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 auch Online

auf unserer Website und folgen Sie unseren
Aktivitäten bei Instagram!



PFEIFFERS.SYTHENER.FLORA

NEU Jeden Montag & Sonntag | ab 17:00 Uhr

Spare Ribs

mit BBQ-Dips, Sour Creme, Cole Slaw und
Steakhouse-Fries

Pro Portion 24,90€

Immer am Dienstag und Samstag

Pluma vom Iberico „to share“

Pluma vom Ibericoschwein mit Portwein-Pflaumen-Jus,
Trüffel-Mayo, Tomaten-Gurken-Salat, Ratatouille
und Parmesan-Kartoffeln
für 2 Personen am Tisch tranchiert.

Pro Person 45,90 €.

NEU Jeden Freitag

Garnelen „Hot Pot“

Garnelen mit Knoblauch und Kirschtomaten
gebraten und am Tisch flambiert.
Serviert in Tomaten-Sugo,
dazu geröstetes Brot & Aioli.

Als Vorspeise	18,90 €
Als Hauptgang mit Tagliatelle	29,90 €

NEU Jeden 2. Sonntag im Monat

Themenbuffets

09. August	Spanischer Abend
13. September	Spätsommergenuss
11. Oktober	Goldener Herbst

Mehr Informationen siehe Innenseite!

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgesicht.

Pro Gericht ab 14,90 €.

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 ab 01. August unseren
hausgemachten Pflaumenkuchen!

Feiern Sie bei uns ...

Für Ihre Familienfeier stehen zwei separate Räumlich-
keiten 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

Pfeiffer's – wohlfühlen & genießen

AUGUST
SEPTEMBER
OKTOBER
2026

AKTIONEN



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.	Sa	Pluma vom Iberico to share
2.	So	Spare Ribs
3.	Mo	Spare Ribs
4.	Di	Pluma vom Iberico to share
5.	Mi	
6.	Do	Ruhetag
7.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
8.	Sa	Pluma vom Iberico to share
9.	So	Spare Ribs Spanischer Genussabend
10.	Mo	Spare Ribs
11.	Di	Pluma vom Iberico to share
12.	Mi	
13.	Do	Ruhetag
14.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
15.	Sa	Pluma vom Iberico to share
16.	So	Spare Ribs
17.	Mo	Spare Ribs
18.	Di	Pluma vom Iberico to share
19.	Mi	
20.	Do	Ruhetag
21.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
22.	Sa	Pluma vom Iberico to share
23.	So	Spare Ribs
24.	Mo	Spare Ribs
25.	Di	Pluma vom Iberico to share
26.	Mi	
27.	Do	Ruhetag
28.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
29.	Sa	Pluma vom Iberico to share
30.	So	Spare Ribs
31.	Mo	Spare Ribs

Die eingesetzten Bilder sind Beispiele (Quelle Adobe Stock).

NEU

Am 09. August
ab 17 Uhr | Themenbuffet

Spanischer Genussabend

Flying Buffet mit spanischen Köstlichkeiten am Tisch serviert.

Kalte Tapas: Oliven & Antipasti, Manchego, Serrano, Aioli & Brot

Warme Tapas: Gambas in Knoblauchöl, Albóndigas, Zitronen-Hähnchen, Patatas Bravas

Highlights: Paella, Pulpo, Fisch mit Chorizo

Dessert: Churros mit Schokoladensoße

Pro Person 36,00 €



Garnelen „Hot Pot“

Am Tisch für Sie flambiert als Vorspeise oder Hauptgang.

Details siehe Außenseite!



SEPTEMBER

1.	Di	Pluma vom Iberico to share
2.	Mi	
3.	Do	Ruhetag
4.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
5.	Sa	Pluma vom Iberico to share
6.	So	Spare Ribs
7.	Mo	Spare Ribs
8.	Di	Pluma vom Iberico to share
9.	Mi	
10.	Do	Ruhetag
11.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
12.	Sa	Pluma vom Iberico to share
13.	So	Spare Ribs Spätsommergenuss
14.	Mo	Spare Ribs
15.	Di	Pluma vom Iberico to share
16.	Mi	
17.	Do	Ruhetag
18.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
19.	Sa	Pluma vom Iberico to share
20.	So	Spare Ribs
21.	Mo	Spare Ribs
22.	Di	Pluma vom Iberico to share
23.	Mi	
24.	Do	Ruhetag
25.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
26.	Sa	Pluma vom Iberico to share
27.	So	Spare Ribs
28.	Mo	Spare Ribs
29.	Di	
30.	Mi	Pluma vom Iberico to share

Reservieren Sie rechtzeitig!

NEU

Am 13. September
ab 17 Uhr | Themenbuffet

Spätsommer-genuss

bei Pfeiffer.
Ein klassisches Buffet mit Köstlichkeiten zum Sommerausklang.

Pro Person 36,00 €

Immer am Dienstag und Samstag

Pluma vom Iberico „to share“

für 2 Personen, am Tisch tranchiert mit Portwein-Pflaumen-Jus und Trüffel-Mayo, dazu Tomaten-Gurken-Salat, Ratatouille und Parmesan-Kartoffeln.

Pro Person 45,90 €.

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsggericht.
Pro Gericht ab 14,90 €.

Telefon: 0 23 64-96 22 0

OKTOBER

1.	Do	Ruhetag
2.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
3.	Sa	Pluma vom Iberico Tag der dt. Einheit
4.	So	Spare Ribs
5.	Mo	Spare Ribs
6.	Di	Pluma vom Iberico to share
7.	Mi	
8.	Do	Ruhetag
9.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
10.	Sa	Pluma vom Iberico to share
11.	So	Spare Ribs
12.	Mo	Spare Ribs
13.	Di	Pluma vom Iberico to share
14.	Mi	
15.	Do	Ruhetag
16.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
17.	Sa	Pluma vom Iberico to share
18.	So	Spare Ribs
19.	Mo	Spare Ribs
20.	Di	Pluma vom Iberico to share
21.	Mi	
22.	Do	Ruhetag
23.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
24.	Sa	Pluma vom Iberico Tag des Champagners
25.	So	Spare Ribs
26.	Mo	Spare Ribs
27.	Di	Pluma vom Iberico to share
28.	Mi	
29.	Do	Ruhetag
30.	Fr	Garnelen „Hot Pot“
31.	Sa	Pluma vom Iberico to share

Änderungen vorbehalten

NEU

Am 11. Oktober
ab 17 Uhr | .Themenbuffet

Goldener Herbst

Wenn der Herbst aufischt:
Ein Buffet mit Gerichten von der Ernte bis zum Wild.

Pro Person 36,00 €

Am 24. Oktober ist der Tag des Champagners

Genießen Sie ein Glas oder auch eine Flasche zum vergünstigten Preis.

Jeden Montag & Sonntag
ab 17:00 Uhr

Spare Ribs

mit BBQ-Dips, Sour Creme, Cole Slaw und Steakhouse-Fries
Pro Portion 24,90€



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

„Kaffeeklatsch“

Filterkaffee und 1 Stück hausgemachter Kuchen oder Torte zur Wahl.

Fixpreis pro Person 8,40 €.

SAVE THE DATE



Am Samstag, 10. Oktober
Einlass 17:45 Uhr | Start 18:30 Uhr

Humor á la carte“

mit Kabarettist Christoph Brüske
Dinershow inklusive 4-Gänge Menü.



Preis pro Person 75,00 €
zzzgl. Getränke.
Karten nur bei uns erhältlich.

Ab November Gänsezeit!

Ganze Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert, dazu Soße, sautierten Apfelspalten, Maronen, Rotkohl, Kartoffelklöße und Serviettenknödel.

Ganze Gans zur Abholung für die Weihnachts-Feiertage

Abholung am 23.12.
zwischen 14:30 bis 16:30 Uhr.

Weihnachtsgans für 4 Personen*.

Beilagen

- Menge angepasst: an der Anzahl der bestellten Hauptgerichte

Soße, sautierten Apfelspalten, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklöße.

Hauptgänge*:

•Klassische Rinderroulade

• Hirschbraten

• Boeuf Bourignon

Vorspeise*:

Gänsekraftbrühe mit Einlage

Dessert*:

Herrencreme

- Bitte rechtzeitig bestellen -

*auch portionsweise bestellbar

Fortsetzung folgt!