Wir suchen
Verstärkung
im m/w/d
Housekeping
in Teilzeit oder Minijob – Jetzt Bewerben!

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

„Kaffeeklatsch“

Filterkaffee, so viel Sie möchten.
Dazu passend 1 Stück hausgemachter Kuchen oder Torte zur Wahl. Festpreis 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 denjenigen, 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 und WhatsApp!

www.hotel-pfeiffer.de PFEIFFERS_SYTHENER_FLORA Pfeiffers Sythener Flora

• Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte •

Immer am Freitag
außer am 25.12.2026

Crêpe Suzette

Crêpe Suzette am Tisch flambiert. Pro Person 14,90 €

Immer am Samstag
außer am 30.01.2027

Pluma vom Iberico „to share“

Pluma vom Iberico-Schwein mit Portwein-Pflaumen-Jus, Trüffel-Mayo, Tomaten-Gurken-Salat, Ratatouille und Steakhouse-Parmesan-Fries
für 2 Personen am Tisch tranchiert.

Pro Person 45,90 €

Immer am Sonntag, ab 17 Uhr
außer am 08.11. | 13.12.2026 | 10.01.2027

NEU

Rumpsteak

Rumpsteak Aktion: 200 g Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat.

Pro Person für 31,00 € statt 36,40 €

Jeden 2. Sonntag im Monat

Themenbuffets

Am 8. November: „Weihnachtsgeflügel & Winterklassiker“
Das Beste von Gans und Ente. Begleitet von den Klassikern der Vorweihnachtszeit und Nachspeisen, die Lust auf Weihnachten machen. Eine besondere Getränke-Empfehlung gibt es selbstverständlich auch wieder.

Am 13. Dezember: „Wintergrillen“ wie Open Air – nur kälter
Unser beliebtes Outdoor-Event in der Winter-Edition.
Mit Live-Grill & Räucherofen – Weihnachtsbuffet mal anders – dazu Glühwein und hausgemachtem Punsch.

Am 10. Januar: „Winterküche – Geschmortes und Herzhaftes“
Im kältesten Monat wärmen feine Schmorgerichte die Seele. Bei herzhaften Speisen und winterlichen Getränken kann man die Feiertage perfekt ausklingen lassen.

Pro Person 36,00 €

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgericht.
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.

Feiern Sie bei uns ...

Für Ihre Familienfeier stehen zwei separate Räumlichkeiten 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

NOVEMBER
DEZEMBER
JANUAR

2026/2027

AKTIONEN

Pfeiffer's Sythener Flora

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

November

01.	**So**	Allerheiligen Rumpsteak Aktion – abends –
02.	Mo	
03.	Di	
04.	Mi	
05.	Do	Ruhetag
06.	Fr	Crêpe Suzette
07.	Sa	Pluma vom Iberico
08.	**So**	**Themenbuffets:** Weihnachts-geflügel & Winterklassiker
09.	Mo	
10.	Di	
11.	Mi	
12.	Do	Ruhetag
13.	Fr	Crêpe Suzette
14.	Sa	Pluma vom Iberico
15.	**So**	Rumpsteak Aktion – abends –
16.	Mo	
17.	Di	
18.	Mi	
19.	Do	Ruhetag
20.	Fr	Crêpe Suzette
21.	Sa	Pluma vom Iberico
22.	**So**	Rumpsteak Aktion – abends –
23.	Mo	
24.	Di	
25.	Mi	
26.	Do	Ruhetag
27.	Fr	Crêpe Suzette
28.	Sa	Pluma vom Iberico
29.	**So**	1. Advent Rumpsteak Aktion – abends –
30.	Mo	

AM 31. DEZEMBER IST

Silvester

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch zu unserem Silvester-Menü.

NEU

AM 08. NOVEMBER
ab 17 Uhr | Themenbuffet

Weihnachts-geflügel & Winterklassiker

Mehr Informationen zur Aktion siehe Außenseite.

NEU

JEDEN SONNTAG ABEND, AB 17 UHR

Rumpsteak

Rumpsteak Aktion:
200 g Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salat.

Pro Person:
für 31,00 € anstatt 36,40 €

VOM 01. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER

Gänsezeit!

Ganze Gans für 4 Personen, live am Tisch tranchiert, mit karamellisierten Apfelspalten, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen.

Pro Gans 179,00 €

Die eingesetzten Bilder sind Beispiele (Quelle: Stock Adobe / Eigene)

Dezember

01.	Di		
02.	Mi		
03.	Do		Ruhetag
04.	Fr		Crêpe Suzette
05.	Sa		Pluma vom Iberico
06.	**So**	2. Advent / Nikolaus	Rumpsteak Aktion – abends –
07.	Mo		
08.	Di		
09.	Mi		
10.	Do		Ruhetag
11.	Fr		Crêpe Suzette
12.	Sa		Pluma vom Iberico
13.	**So**	3. Advent	**Themenbuffets:** Wintergrillen
14.	Mo		
15.	Di		
16.	Mi		
17.	Do		Ruhetag
18.	Fr		Crêpe Suzette
19.	Sa		Pluma vom Iberico
20.	**So**	4. Advent	Rumpsteak Aktion – abends –
21.	Mo		
22.	Di		
23.	Mi		
24.	Do		
25.	Fr		
26.	Sa		
27.	**So**		
28.	Mo		
29.	Di		
30.	Mi		
31.	Do		**Silvester-Menü** – ab 17 Uhr geöffnet –

24. BIS 30.12.

Wir machen *Weihnachtsferien* und sind an Silvester wieder für Sie da.

BESTELLEN SIE NOCH BIS 20. DEZEMBER 2026 IHRE WEIHNACHTSGANS

für zu Hause!

NEU

AM 13. DEZEMBER
ab 17 Uhr | Themenbuffet

Wintergrillen

Informationen siehe Außenseite.

NEU

JEDEN FREITAG

Crêpe Suzette

Crêpe Suzette am Tisch flambiert.
Pro Person 14,90 €

AM 31. DEZEMBER, VON 17 – 22 UHR

Silvester-Menü

Wir bieten Ihnen wahlweise ein Menü mit 3, 4 oder 5 Gängen an.

BEISPIELE AUS UNSEREM MENÜ:

VORSPEISE – Gebratene Gambas o. gebackener Ziegenfrischkäse

SUPPE – Schwarzwurzelcreme oder Steinpilzconsommé

ZWISCHENGANG – Cannelloni mit Frischkäse-Pilz-Füllung

HAUPTGANG – Kalbsrücken oder Adlerfisch oder Kicher-erbsen-Pilz- Variation

DESSERT – Quintett der süßen Sünden.

Ein genussvoller Abend erwartet Sie.
Pro Person ab 55,00 €

Reservieren Sie rechtzeitig! Telefon:0 23 64-96 22 0

Januar

01.	Fr	Neujahr – ab 17 Uhr geöffnet	Crêpe Suzette
02.	Sa		Pluma vom Iberico
03.	**So**		Rumpsteak Aktion – abends –
04.	Mo		
05.	Di		
06.	Mi		
07.	Do		Ruhetag
08.	Fr		Crêpe Suzette
09.	Sa		Pluma vom Iberico
10.	**So**		**Themenbuffets:** Winterküche
11.	Mo		
12.	Di		
13.	Mi		
14.	Do		Ruhetag
15.	Fr		Crêpe Suzette
16.	Sa		Pluma vom Iberico
17.	**So**		Rumpsteak Aktion – abends –
18.	Mo		
19.	Di		
20.	Mi		
21.	Do		Ruhetag
22.	Fr		Crêpe Suzette
23.	Sa		Pluma vom Iberico
24.	**So**		Rumpsteak Aktion – abends –
25.	Mo		
26.	Di		
27.	Mi		
28.	Do		Ruhetag
29.	Fr		Crêpe Suzette
30.	Sa		*„Musik à la carte“*
31.	**So**		Rumpsteak Aktion – abends –

WIR WÜNSCHEN ALLEN UNSEREN GÄSTEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES NEUES JAHR!

NEU

AM 10. JANUAR
ab 17 Uhr | Themenbuffet

Winterküche

Mehr Informationen zur Aktion siehe Außenseite.

JEDEN SAMSTAG

Pluma vom Iberico „to share“

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

Pro Person 45,90 €

AB DEM 1. FEBRUAR

Menü-Karussell

Zum Vormerken:
Ab dem 1. Februar bis zum 31. März (unsere Woche Betriebsruhe ausgenommen) dreht sich das Menü-Karussell wieder.

Gönnen Sie sich ein paar schöne Stunden bei uns.

4-Gänge-Menü inklusive begleitender Weine, Biere und Mineralwasser.

Wir bieten 2 Menüs zur Wahl.

Pro Person, 83,00 €

Änderungen vorbehalten / Fortsetzung folgt.

Save the Date

GANZE GANS ZUR ABHOLUNG FÜR DIE WEIHNACHTS-FEIERTAGE

Abholung am 23.12., zwischen 14:30 und 16:30 Uhr.

Weihnachtsgans

für 4 Personen (bis 5 Personen)*.

Beilagen: Soße, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklöße.
(Menge angepasst: an der Anzahl der bestellten Hauptgerichte)

Alternative oder zusätzliche Speisen zur Abholung:

HAUPTGÄNGE*: • Klassische Rinderroulade
• Hirschbraten
• Golden Coin (geschmorte Rinderstelze)

VORSPEISE*: Gänsekraftbrühe

DESSERT*: Westfälische Herrencreme
*auch portionsweise bestellbar

Unsere hausgemachten Aperitif-Extrakte:
(müssen nur mit Sekt aufgegossen werden)

• Pflaume-Zimt • Bratapfel

– Bitte rechtzeitig bestellen –

Am Samstag, 30. Januar 2027
Einlass 17:45 Uhr | Start 18:30 Uhr

„Musik à la carte“

mit der international bekannten A-cappella-Gruppe vocaldente.

Musikshow mit 3-Gänge Menü.

Preis pro Person 79,00 € zzgl. Getränke.

Karten nur bei uns erhältlich.