



Vorspeisen & Suppen

hausgebeizter Lachs	13,-
cremiger Gurkensalat Honig-Senf-Soße Dill Reibeküchlein	
½ Dutzend Weinbergschnecken	9,-
hausgemachte Kräuterbutter Baguette	
Ziegenkäsetaler von Andres	12,-
Thymianhonig Birnenragout Röstbrot geröstete Walnüsse	
Caesar Salad	11,-
Romanasalat Parmesan Knoblauch-Kräuter-Croutons	
als Hauptgang	15,-
mit Geflügelbruststreifen	+ 5,-
mit 4 Black Tiger Garnelen	+ 9,-
Brokkolicremesuppe	6,-
Creme fraîche gebratener Romanesco	
Westfälische Bierzwiebel Suppe	6,-
Schnittlauch Käse-Kräuter-Cracker	

Familie Andres betreibt in Lünzüm nun in zweiter Generation eine Käseerei, mit Ziegenmilch aus eigener Herstellung. Diese Ziegen werden ausschließlich mit Futter aus eigenem Anbau versorgt. Seit dem Start im Jahr 2007 ist das Angebot stetig gewachsen und umfasst nun mehr als 40 leckere Ziegenkäseprodukte.

Pfeiffer's Lieblings schnitzel

Original Wiener aus dem Kalbsrücken	17,-
Cordon Bleu vom Kalb	18,-
Jägerschnitzel vom Schwein	13,-
Schaschlikschnitzel vom Schwein	12,-

Wählen Sie Ihre Beilagen:

gemischter Beilagensalat	4,50	Bratkartoffeln	3,50
Zwiebelchampignons	4,50	hausgemachte Kroketten	5,-
grüne Bohnen	3,50	Pommes frites	4,-
buntes Pfannengemüse	4,-	Süßkartoffelpommes	6,-

Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Beilagen nur in Verbindung mit den oben genannten Schnitzeln bestellt werden können.

Vielen Dank



Fleischgenuss

	200gr	300gr
Schweinefilet	20,-	26,-
Kalbsrückenmedaillons	27,-	35,-
Rumpsteak	29,-	37,-
Entrecote	32,-	41,-
Rinderfilet	37,-	46,-

Diese Preise beinhalten bereits die Beilagen

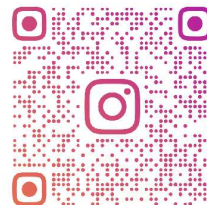
Zu Ihrem Fleisch servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

feines Bohnengemüse | saftiges Kartoffelgratin | Kräuterbutter

Vegetarisch

Lupinenbrätlinge Rote-Beete-Pürree Blumenkohl Kräuterseitlinge Aprikose	17,-
Gemüse-Pilz-Pfanne mit Käse überbacken Kartoffelrösti	13,-
Hummus mit gebratenen Gemüsen Kräuter Minzöl Fladenbrot	17,-
hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli Bärlauchpesto Pinienkerne Selleriepürree	23,-

Für die Kleinen
haben wir
eine Extrakarte!



PFEIFFERS_SYTHENER_FLORA



TIPP

Hauptspeisen

Westfälisches Senfroststeak	23,-
Röstzwiebeln gebratene Rosmarin-Drillinge Sour-Creme Salat	
gebratener Rücken & geschmorte Bäckchen vom Iberico	29,-
Chorizosoße grüner Spargel Maccaire-Kartoffeln	
klassische Rindsrouladen	18,-
gebratene Pilze Spitzkohl hausgemachte Spätzle	
Kabeljau, gebraten	26,-
Nussbutterschaum Zuckerschoten & wilder Brokkoli sardische Pasta	
Tiefsee-Symphonie mit Lachs, Zander und Black Tiger Garnele	23,-
Weißwein-Soße Ratatouille Tagliatelle	

Der krönende Abschluss

Westfälische Herrencreme	5,-
als kleineres Gläschen	3,50
Crème brûlée	8,-
hausgemachtes Sorbet vom grünen Apfel	
Erdbeer & Rhababer im Knuspermantel	9,-
Eis & Sorbet Erdbeer-Rhababer-Ragout Erdbeer-Baileys-Schaum	

*Unser beliebtester
Klassiker*



**Schon aufgeräumt? In unserer Getränkekarte
finden Sie eine Vielzahl leckerer Spirituosen
die für Ordnung sorgen!**

In den angebotenen Speisen & Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 = Farbstoff	2 = Nitritpökelsalz	3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker	5 = Phosphat	6 = geschwefelt
7 = Chininhaltig	8 = Konservierungsstoff	9 = Süßungsmittel
10 = gewachst	12 = Koffein	