

FISCH - BUFFET

am 25. Februar 2012 ab 18 Uhr

Vorspeisen

Eisbergsalat mit Orangenfilets und Garnelen
in Sahnedressing

Heringsalat mit Rote Beete

Meeresfrüchte-Salat mit Oliven und Kirschtomaten
in Knoblauchdressing

Räucherfischplatte mit div. Dips

Marinierte Zucchini-Schiffchen,
gefüllt mit Thunfischcreme

Pfannkuchen-Lachsroulade mit Birnenkresseschaum
an Blattsalat in weissem Balsamdressing

Suppe

Cremesuppe von Riesengarnelen mit Crème fraîche
und Erbsen, dazu reichen wir
provenzalisches Gewürzbrot

Hauptgerichte

Linguini mit Fjordlachs und Lauch
in Weissweinsauce

Pannfisch auf warmem Bratkartoffelsalat
in Senfdressing

Butterfischfilet mit Cayunwürzung an
Schmorgurken mit Korianderpesto
Wirsingröllchen, gefüllt mit Zanderfarce,
in Tomatencreme mit Butterkartoffeln

Dessert

Topfenmousse mit Erdbeermark
Bayerische Creme mit Früchten
und Schokoladen-Rumsauce

Obstsalat mit Weisswein-Grenadineabaglione

24,90 € pro Person

Sie möchten unsere kulinarischen
Köstlichkeiten verschenken?

Wir bieten Ihnen unsere

Geschenkgutscheine

zu jedem Anlass an.

FEIERN im ART

Für Anlässe jeglicher Art bieten wir Ihnen die
passenden Räumlichkeiten. Gerne erstellen wir
Ihnen ein Menu oder Buffet nach Ihren Wünschen.
Sie möchten lieber in Ihren eigenen Räumlichkeiten
feiern? Kein Problem! Unser **ART-CATERING
SERVICE** liefert und bereitet die Speisen auch
gerne direkt bei Ihnen zu. Fordern Sie uns!

Unsere RESTAURANT-Öffnungszeiten

(Warme Küche) "à la carte"

Montag - Freitag:

12:00 - 14:00 Uhr & 18:00 - 22:30 Uhr

Samstag:

18:00 - 22:30 Uhr

Sonntag: Ruhetag oder nach Vereinbarung!

Unser Frühstücksbuffet bieten wir Ihnen
jeden Tag an - nicht nur für Hotelgäste -

**Zu allen Terminen empfehlen
wir eine Tischreservierung!**

Unsere HOTEL-Öffnungszeiten (Rezeption)

Montag-Freitag: 6:00 - 24:00 Uhr

Samstag: 7:00 - 24:00 Uhr

Sonntag: 7:00 - 15:00 Uhr

(danach telefonisch besetzt!)

Gerne sind wir aber auch für Veranstaltungen
jeglicher ART außerhalb unserer Öffnungszeiten
(auch an Sonn- und Feiertagen) für Sie da.



Warendorfer Str. 26 | 59227 Ahlen

Telefon (0 23 82) 70 65-0 | Telefax (0 23 82) 70 65-29

E-Mail info@art-hotel-ahlen.de

Internet www.art-hotel-ahlen.de

- Komplett klimatisiert -



Die beste ART zu wohnen und zu speisen

*Art-Culinarium
Januar/Februar 2012*

RESTAURANT | HOTEL | CATERING
TAGUNGS- UND
GESELLSCHAFTSRÄUME

Inh. André Schwippe-Pelmke

FRÜHSTÜCKSBUFFET (täglich)

Montag-Freitag von 6:30 - 10:00 Uhr
Samstag, Sonntag & an Feiertagen
von 7:30 - 12:00 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbuffet inkl. Kaffee/Tee/Kakao

9,80 € pro Person

am Wochenende & an Feiertagen inkl. Prosecco

SCAMPI FESTIVAL (ganzjährig)

JEDEN FREITAG ab 18 Uhr
Scampi, so viel Sie mögen!

Dazu servieren wir einen gemischten Salat, Baguette,
Kartoffelecken & Dips.

19,80 € pro Person

STEAK-ABEND (ganzjährig)

JEDEN SAMSTAG ab 18 Uhr!

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak aus unserer Steak-Abend-
Karte (Rib-Eye, Rumpsteak, Putensteak etc.) und wir
servieren Ihnen dazu einen gemischten Salat, eine
Kartoffelbeilage nach Wahl und Dips.

15,50 € pro Steakgericht

BUSINESS LUNCH - Der Mittagstisch

Jeden Mittag (Mo.-Fr.)
von 12:00 bis 14:00 Uhr

2-Gang-Menue inkl. Kaffeespezialität **11,00 €**
oder

nur das Hauptgericht als **QUICK-LUNCH 7,90 €**

Sie können an allen Aktionstagen, und auch an
allen anderen Tagen, bei uns nach Karte speisen!
TISCHRESERVIERUNGEN ERBETEN!

**MENUE der WOCHE
& SAISON MENUE**

Unser wöchentlich wechselndes 3-Gänge Duo

Das etwas ausgefallene **MENUE der WOCHE**

zu **29,80 €** pro Person

...oder unser **SAISON MENUE**

zu **19,80 €** pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

am 28. Januar 2012 ab 18 Uhr

VORSPEISEN

Tomatensalat „Rustica“ mit Kapern und Zwiebeln

Lachs, im ganzen pochiert, mit grüner Olivensauce

Bruschetta Tricolore

Rucola Salat mit Parmesan und Balsamico

marinierte Auberginen- und Zucchinischeiben

Melone mit Crudoschinken

Tacchino Tonnato

(Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern)

SUPPE

Pollo in brodo (Geflügelkraftbrühe mit Tortellini)

PASTA

Penne alla Carbonara mit Bauchspeck und Knoblauch

Ravioli mit Spinat und Frischkäse gefüllt

Spaghetti aglio e olio

HAUPTGERICHTE

Saltimbocca vom Hähnchen alla Romana

gebratenes Fischfilet auf Pfannengemüse

mit Meeresfrüchtersotto

DESSERT

Frischer Obstsalat mit Schokoladen-Vanillesauce

Panna Cotta mit Karamell

Tiramisu

19,80 € pro Person

Piemonteser Wein-Abend

am 10. Februar 2012 ab 19 Uhr

Wir servieren Ihnen zu den 8 Weinen
des Winzers Marco Savigliano ein korrespondierendes
4- Gänge Menue aus der jeweiligen Region.

38,00 € pro Person

(inkl. Wein, so viel man mag!)

Der Weinabend wird moderiert von Herrn Lochar
& Herrn Lindenau. Weitere Info´s finden Sie auch unter:

www.genusswein.de

Candle Light-Abend

am VALENTINSTAG, 14.02.2012 ab 18 Uhr

Genießen Sie bei romantischem Kerzenschein
unser 3-Gang- (€ 29,80 ohne Salat)
bzw. 4-Gang-Menue (€ 36,40) inkl. Aperitif.

Wildkräutersalat mit Garnelen in Limetten-Mayonnaise

Rieslingschaumsüppchen mit Einlage

zur Wahl

Zweierlei Filet (Rind & Schwein) im Champignonkopf
auf Gemüsecarpaccio, Trüffelrahmsauce
und kleinem Kartoffel-Käsemuffin

oder

Butterfischfilet mit Cayunwürzung
auf Gemüsestroh mit Wildreis

Eierlikörmousse mit Pistazien
und Zartbitter-Halbfrorenes auf Punschsauce

ART HOTEL
★★★★
AHLEN
Inh.: A. Schwippe-Pelmke

Die beste ART
zu wohnen und zu speisen