

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

Wein Abende

MOSEL: 11. November ab 19 Uhr
PIEMONTE: 12. November ab 19 Uhr
BADEN: 19. November ab 19 Uhr

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

38,00 € pro Person
(inkl. Wein, so viel man mag!)

Die Weinabende werden moderiert von Herrn Lochar
& Herrn Lindenau. Weitere Info´s finden Sie auch unter:

www.genusswein.de

ITALIENISCHES BUFFET am 03. Dezember 2011 ab 18 Uhr

Genießen Sie den „KLASSIKER“ in der
Vorweihnachtszeit. Mit leckeren Vorspeisen,
Hauptgerichten & Desserts.!

19,80 € pro Person

**Denken Sie schon jetzt an eine rechtzeitige
Reservierung für Ihre Weihnachtsfeier
und für die Weihnachtsfeiertage!**

FEIERN im ART

Für Anlässe jeglicher Art bieten wir Ihnen die
passenden Räumlichkeiten. Gerne erstellen wir
Ihnen ein Menue 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



Die beste ART zu wohnen und zu speisen

*Art-Culinarium
Oktober/November 2011*

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!

STEINPILZ WOCHEN

vom 04. bis 15. Oktober 2011

Die leckeren **STEINPILZE** in verschiedenen
Variationen. **LECKER!**

Candle Light Abend

am 08. Oktober & 18. November ab 18 Uhr

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

Wildkräutersalat mit Avocadovinaigrette
an geschmolzenen Kirschtomaten mit Crudoschinken,
Röstbrot und Parmesanspähnen

Kürbiscremesuppe mit Chili

Perlhuhnbrust, gefüllt mit Wasabinüssen,
an Marsalasaucen auf geschmortem Chiccorree
mit Herzoginkartoffeln

oder

Gebratenes Kabeljaufilet, mit Reibplätzchenkruste,
an leichter Senfsauce mit mediterranem Gemüse

Dreierlei Crème brûlée mit roter Grütze

WILD WOCHEN im ART

vom 17. Oktober bis Weihnachten 2011

Leckere **WILDSPEZIALITÄTEN**, aus heimischer Jagd,
in verschiedenen Variationen!
z.B. Hasenrücken, Wildschweinkotelette, Wildente, Reh etc.

BRUST oder KEULE?

ab dem 11. November 2011

Sie möchten unsere kulinarischen
Köstlichkeiten verschenken?

Wir bieten Ihnen unsere

Geschenkgutscheine zu jedem Anlass an.

GROSSES WILD BUFFET

am 29. Oktober 2011 ab 18 Uhr

VORSPEISEN

Galantine von Wildgeflügel

Rotkohlsalat mit Nüssen

eingelegte Champignons und Schalotten süß-sauer
gefüllte Birnen mit Preiselbeeren

marinierte Wildschweinkeule mit Mangochutney

Jachnia vom Reh (Salat von weißen Bohnen
mit roter Paprika und Rehfleisch
in Thymian dressing)

Brötchen- und Brotauswahl

SUPPE

Wildgeflügelcremesuppe mit Cassisklößchen

HAUPTGERICHTE

Wildgoulasch in Wacholder-Pilzrahmsauce
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

geschmorte Fasanenkeule an Ananaskraut,
Traubensauce und Kartoffelpüree

Rehkeulebraten in Preiselbeersauce
mit Speckrosenkohl und Serviettenknödel

DESSERT

Zimt-Pflaumengrütze mit Vanilleeis

Orangen-Mousse au chocolate mit Berrencoulis
Quarkcreme mit Pfirsichdipp

24,80 € pro Person



Inh.: A. Schwippe-Peilmke

Die beste ART
zu wohnen und zu speisen