

## Hotel Restaurant Piärdestall

Gütersloher Straße 245  
33161 Hövelhof  
Tel: 05257 – 2244  
Fax: 05257 – 6880  
email: [info@piaerdestall.de](mailto:info@piaerdestall.de)

### Öffnungszeiten

Sonntag: 11.30 – 14.30 Uhr  
17.30 – 23 Uhr  
Montag, Mittwoch – Samstag: 17.30 – 23 Uhr  
Dienstag: geschlossen  
und nach Vereinbarung

### Öffnungszeiten während der Feiertage

1. Weihnachtstag: geschlossen  
2. Weihnachtstag: 12 – 14.30 Uhr  
18 – 22.00 Uhr

[www.piaerdestall.de](http://www.piaerdestall.de)

für alle Angebote gilt:  
Änderungen vorbehalten.



## Mittwochs-Menü

**5., 12., 19. Dezember, ab 19.00 Uhr**

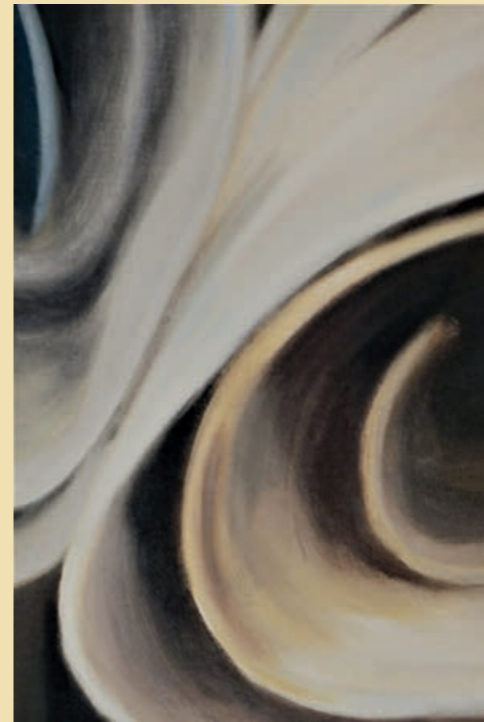
*Feldsalat mit Birne und Brie, Trauben*

*Geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit Rahmwirsing*

*oder Gänsebrust traditionell mit Apfelrotkohl, Pommes Dauphines*

*Weihnachtlicher Cheesecake*

29 Euro



## Silvestermenü

**Montag, 31. Dezember, ab 18.30 Uhr**

*Tomaten-Jelly mit gebratenen Jacobsmuscheln, Amaranth-Pops, Salatbouquet*

*Sellerieessenz mit grünen Flädle*

*Rinderfilet mit frischen Kräutersaitlingen und Champignons in Jus, frische Gemüse, Kürbis-Kartoffelpürée*

*Frische Gemüse, Kürbis-Kartoffelpürée*

*Hausgemachtes Kardamonparfait mit Heidelbeer-Kompott*

pro Person 54 Euro



Hotel - Restaurant  
**Piärdestall**

Liebe Gäste,

Kunst – Glück – Freude ... Einfach den Alltag vergessen. Wir freuen uns, mit netten Gästen genussvolle Momente in der dunklen Jahreszeit zu teilen.

Familie Prémillieu und Mitarbeiter.

**Für Muschelfreunde**

**ab 12. Oktober (bis zur Adventszeit)**

Am Wochenende – immer ab Freitag – frisch vom Markt, solange der Vorrat reicht.

**Gänseessen**

**ab 11. November**

Gerne bereiten wir Ihnen eine Gans auf Vorbestellung mit leckeren Beilagen für 4 Personen zu.

**Gans to go**

**11. November bis 22. Dezember**

Holen Sie Ihre gebratene Gans – für ab 4 Personen – einfach bei uns ab (mit Beilagen Apfelrotkohl, Rosmarinkartoffeln oder hausgemachte Semmelknödel).

90 Euro  
(Tranchieren auf Wunsch gegen Aufpreis)



**Vernissage**

**Samstag, 10. November ab 16.00 Uhr**

In dem großen Haus der künstlerischen Techniken bewohnt die Bielefelderin Xenia Gorzny mehrere Räume Im Piärdestall zeigt Sie Ihre Bilderserien »Leder«, »Tagesgesichter« sowie Radierungen in Chine-collé-Technik.

**St.-Martins-Menü**

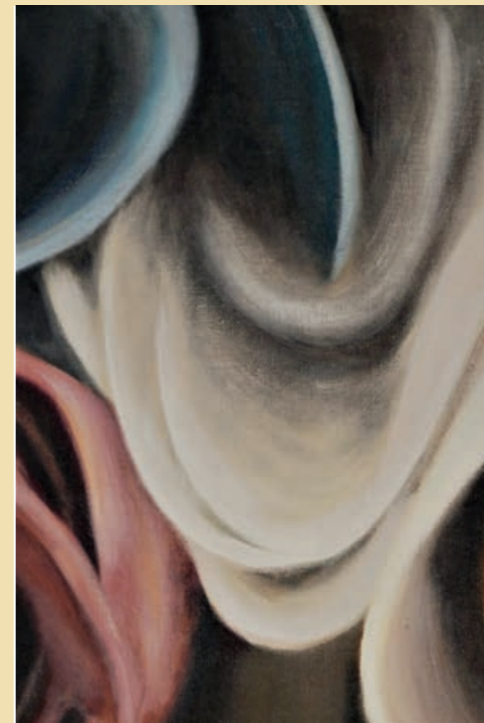
**Samstag, 10. November ab 19.00 Uhr**

*Fruchtiger Avocadosalat mit Mango*

*Gänsebraten »klassisch« hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl*

*Tarte aux Pommes a la francaise*

pro Person 29 Euro



**Adventsbuffet**

**Freitag / Samstag, 30. November / 1. Dezember,  
7. / 8., 14. / 15. Dezember, ab 19.00 Uhr**

*Kürbiscremesuppe mit Ingwer am Tisch serviert*

*Quiche mit Zwiebeln und Backpflaumen III*

*Gemüseterrine mit Kressesauce III*

*Geflügelsalat im Glas serviert III*

*Bulgursalat mit Rosinen*

*und karamellisierten Mandeln III*

*Terrine von Lachs und geräucherter Forelle,*

*Sahne-Meerrettich*

*Frisches Steinbeisserfilet in Safran-Wermut-*

*sauce und zweierlei Erbsen, Basmatireis III*

*Sauerbraten »Rheinische Art« mit Mandeln und*

*Rosinen. Blumenkohl, Pommes Dauphines III*

*Wildragout in Wildrahmsauce, Champignons,*

*Speck, hausgemachte Butterspätzle,*

*Apfelrotkohl*

*Schoko-Birnen-Kuchen mit Eierlikörsahne III*

*Griefflammerie mit Fruchtsauce III*

*Espresso Crème Brûlée*

pro Person 33 Euro