

# DORFGEFLÜSTER



EICKHOLT

• ESSEN | TRINKEN | FEIERN •

# EINSCHULUNGS BUFFET

Donnerstag, 29.08.2019 ab 12:00 Uhr

Rindfleischsuppe | geeistes Melonensüppchen  
Putenbraten | Schweineschnitzel | Rindergeschnetzeltes  
gebratenes Lachsfilet | Gemüseauswahl | Salatbuffet  
Kartoffelbeilagen | Dessertauswahl  
Kinderecke mit Schnitzel | Chicken Nuggets | Spaghetti

Das Einschulungskind ist eingeladen!

21,00€

## HAUSGEMACHT

---

**BEEREN-EISTEE** 4,50€  
Minze | 0.50L

**ZITRONEN-INGWER-  
LIMONADE** 4,00€  
0.50L

## GRATIS BURGER

Gute Noten werden belohnt!

Gratis Burger für gute Schulnoten gibt es bei uns während  
der Sommerferien!

Jeder Schüler bis Klasse 10, der eine "1" im aktuellen  
Sommerzeugnis 2019 vorweisen kann, wird von uns  
eingeladen. Zeugniskopie nicht vergessen ;-)

## SUMMER DRINK 2019

Passionfruit Cooler | 5,50€

Maracujasaft | Southern Comfort  
Prosecco | Minze

## DARF ES EIN APERITIF SEIN

---

**LILLET WILD BERRY** 5,50€  
0.20L

**APEROL SPRITZ** 5,50€  
0.20L

**SASSE AMERIE** 5,50€  
Münsterländer Aperitif | 0.20L

**HUGO** 5,00€  
0.20L

**GINCHILLA** 4,50€  
0.20L

**PROSECCO** 3,40€  
0.10L

**SEKT** 3,00€  
0.10L

**SEKT ALKOHOLFREI** 3,00€  
0.10L

## VORSPEISEN

**KLEINER FLAMMKUCHEN** 5,50€

### MEDITERRAN

Rahm | Fetakäse | Tomate | Rote Zwiebel  
Oliven | Rucola

**BRUSCHETTA MAL ANDERS** 6,50€

Tomate | geräuchertes Lachsmousse  
Kräuterfrischkäse

**HAUSGEBEIZTER LACHS** 13,50€

Warmer Pfifferlingssalat  
Tomatenschaum

## GRILLABEND

Mittwoch, 21.08.2019 ab 19:00 Uhr in der Almhütte

Wir schmeißen den Grill an. Genießen Sie diesen Abend  
bei uns in/an der Almhütte.

Schweine- und Geflügelsteaks | Würstchen | Lachssteak | Hackies  
Wildbratwurst | Putenspieße

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | gefüllte Ofenkartoffel

verschiedene frische Salate | Nudel- und Kartoffelsalat

Baguette | hausgemachte Dips und Saucen

leckere Desserts zum Abschluss

21,50€

## SUPPEN

**RINDERKRAFTBRÜHE** 4,50€

Grießklößchen | Eierstich | Blumenkohl

**PFIFFERLINGSCAPPUCCINO** 6,00€

Pfifferlinge | Milchschaum

**BLUMENKOHLSUPPE** 5,50€

Crostini | Karamell

**GEEISTE MELONENSUPPE** 5,00€

## EMPFEHLUNGEN

**PFIFFERLINGE** 13,50€

Kräuterpfannkuchen | Salat

**PFIFFERLINGE** 13,00€

Röstkartoffeln | Salat

**SCHWEINESCHNITZEL** 16,50€

Frische Pfifferlinge | Rahm | Spätzle | Salat

**HEIDELBEERPFANNKUCHEN** 9,00€

**DICKE BOHNEN** 13,50€

Röstkartoffeln | Bauchspeck | Mettwurst

**PIZZA** 9,00€

Paprika | Zucchini | Champignons  
Zwiebeln | Parmesan

 **TISCHLEREI MÖLLERS**

Möbel- und Innenausbau

**Tischlerei Johannes Möllers**

Lindhövelweg 11

48308 Senden-Ottmarsbocholt

Telefon: 02598 - 1489

[www.tischlerei-moellers.de](http://www.tischlerei-moellers.de)

## SALATE

**BEILAGENSALAT** 4,50€

**BUNTER SALATTELLER** 9,50€

### WAHLWEISE MIT

Geflügelstreifen 12,00€

Ziegenkäse 12,00€

Rinderfiletstreifen 14,50€

Frische Pfifferlinge 13,00€

Hausgebeiztem Lachs 13,50€

### DRESSING

Joghurt-Dressing

Vinaigrette

Himbeerdressing



## WESTFÄLISCHES BUFFET

Sonntag, 25.08.19, und Sonntag, 13.10.2019, ab 11:30 Uhr  
in der Almhütte

Kartoffelsuppe | Rindfleischsuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsauce | Rouladen | Pfefferpotthast  
Leberbrot | Wurstebrot | Töttchen  
gebratene Hähnchenschenkel | Schnitzel  
Schmorzwiebeln | grobe Bratwurst

Gemüse der Saison | Salatbuffet  
Möhren durcheinander

Bratkartoffeln | Pürree | Kroketten  
Dessertauswahl

21,00€

## KLASSIKER

**DAVERTSCHNITZEL** 16,00€  
Champignons | Röstzwiebeln  
Pommes frites | Salat

**KRÜSTCHEN** 12,00€  
Schweineschnitzel | Spiegelei | Toast  
Salatgarnitur

**WESTFÄLISCHES  
RINDFLEISCH** 15,00€  
Zwiebelsauce | Salzkartoffeln | Salat

**HÄHNCHENSCHNITZEL** 15,50€  
Gebackene Früchte | Sauce Hollandaise  
Kroketten | Salat

**ZIGEUNER SCHNITZEL** 15,50€  
Pommes frites | Salat

TIPP!

## GUTSCHEINE

Wir gestalten Ihren Gutschein. Individuell, ob  
für's Frühstücksbuffet, Verzehrgutschein oder  
zum Swin-Golfen. Alles ist möglich.

Auf Wunsch wandeln wir Ihre  
Pommes frites für einen Aufpreis von 2,00€  
in Süßkartoffel Fritten um.



## STEAKS

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter

### FILETSTEAK 20,50€

200g vom edelsten Stück aus der Rinderlede

250g - 24,50€

### RUMPSTEAK 16,50€

200g aus dem Roastbeef geschnitten

250g - 20,50€

### HÜFTSTEAK 14,50€

200g fein marmoriert und herzhaft im Geschmack

250g - 18,50€

#### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE ZUM STEAK

Pommes frites	2,00€
Röstkartoffeln	2,00€
Süßkartoffelfritten	4,00€
Kroketten	2,00€
Kartoffelpüree	2,00€
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	3,00€

Röstzwiebeln	1,50€
Beilagen Salat	4,00€
Gemüse	4,00€
Champignons	3,00€
Speckbohnen	2,50€
Portion frische Pfifferlinge	5,00€

Pfeffer-Cognac-Sauce	2,00€
Béarnaise	2,00€

## SCHNITZEL BUFFET

Freitag, 11.10.19, ab 18:00 Uhr

Schweineschnitzel | Hirschschnitzel | Geflügelschnitzel  
Röstkartoffeln | Pommes frites | Kroketten  
Champignons | verschiedene Saucen | Röstzwiebeln  
Gemüseplatte | Salatbuffet | Dessert

20,50€

## FLEISCHGERICHTE

### LENDCHEN SPECKMANTEL 18,50€

Champignons | Rahm | Salat

### CURRYWURST 6,50€

Grillwurst | hausgemachte Currysauce  
Pommes frites

### DAVERT BURGER 12,50€

vom Rind | Sesambun | Tomate | Gurke  
Röstzwiebeln | Spezialsauce  
Pommes frites

### GEFLÜGEL BURGER 13,00€

Crispy Chicken | Mehrkornbun  
Wasabi-Mayonnaise | Sprossensalat  
Süßkartoffelfritten

### HÜHNERFRIKASSEE 14,50€

Champignons | Erbsen | Möhren | Reis

### ZWEIERLEI VON DER PUTE 14,50€

am Spieß | Bulgur | Koriander | Paprika  
Karotte | Minz-Joghurt

### ENTENBRUST 19,00€

Pfeffer | Honig | Orangenpolenta  
Frühlingslauch

HINWEIS

## LIEBE GÄSTE

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir gute Gastgeber sein. Auf Wunsch erhalten Sie von unserem Serviceteam eine Speisekarte mit ausgewiesenen Zusatzstoffen (Allergenen) oder lassen sich vom Koch beraten.

## FISCHGERICHTE

---

**FORELLE "MÜLLERIN"** 18,50€  
Petersilie | Kartoffeln | grüner Salat

**BRATHERING** 11,50€  
Bratkartoffeln | Gurkensalat

## VEGETARISCH

---

**FLAMMKUCHEN ZICKE** 9,50€  
Rahm | Ziegenkäse | Tomate | Honig

**PFIFFERLINGE PASTANEST** 14,00€  
Tomate | Lauch | Parmesan

**GEBACKENER CAMEMBERT** 9,00€  
Preiselbeer-Pfirsich | frittierte Petersilie  
Toast | Butter

## KALTE PLATTEN

---

**STRAMMER MAX** 9,50€  
Schnittchen | luftgetrockneter  
Knochenschinken | 2 Spiegeleier

**HAUSMACHER  
WURSTPLATTE** 9,50€  
verschiedene Wurstsorten & Rohschinken  
Bauernbrot | Pumpernickel | Kartoffelsalat  
gekochtes Ei

**HAMBURGER  
BRATENSCHNITTCHEN** 9,50€  
mit Sauce | Kartoffelsalat | Spiegelei

## VEGAN

---

**DER SALAT** 12,50€  
Avocado | Kichererbsen | Minze | Gurke

**DER BURGER** 14,50€  
knuspriger Bun | Quinoa | Gurke | Paprika  
Cheddar | Wedges

**DER EINTOPF** 13,50€  
Süßkartoffelcurry | Zitronengras  
Kokosmilch

**DIE PIZZA** 9,00€  
Paprika | Zucchini | Champignons  
Zwiebeln | Käse

## FESTE FEIERN

**Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen,  
Familien- und Firmenfeiern, Events und  
Weihnachtsfeiern**

Erleben Sie unvergessliche Feste in unserer  
Almhütte, unserem Saal oder Kaminzimmer.  
Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl  
und organisieren auf Wunsch Ihre Lieblingsdekoration.

## WIR MACHEN URLAUB

**Von Montag, den 22.07.2019,  
bis einschließlich Donnerstag, den 01.08.2019,  
machen wir Urlaub.**

**Ab Freitag, den 02.08.2019,  
sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.**

## DESSERT

---

<b>HERRENCREME</b>	<b>4,50€</b>
<b>FRISCHE HEIDELBEEREN</b> Vanilleeis   Sahne	<b>6,00€</b>
<b>3ERLEI SORBET</b>	<b>5,50€</b>
<b>ZITRUSTARTE</b> Kokoseis   Pistazie	<b>6,00€</b>

## HEIÙE WAFFELN

---

<b>PUDERZUCKER</b>	<b>3,50€</b>
<b>PUDERZUCKER   SAHNE</b>	<b>4,00€</b>
<b>PUDERZUCKER   HEIÙE KIRSCHEN</b>	<b>4,50€</b>
<b>PUDERZUCKER HEIÙE KIRSCHEN   SAHNE</b>	<b>5,00€</b>
<b>PUDERZUCKER HEIÙE KIRSCHEN VANILLEEIS   SAHNE</b>	<b>5,50€</b>
<b>PUDERZUCKER SCHOKOSAUCE   SAHNE</b>	<b>4,50€</b>
<b>PUDERZUCKER WALNUSSEIS   EIERLIKÖR SAHNE</b>	<b>5,50€</b>
<b>PUDERZUCKER ERDBEEREN   VANILLEEIS SAHNE</b>	<b>6,50€</b>

## LUST AUF EIS



<b>GEMISCHTES EIS</b>	<b>3,50€</b>
<b>GEMISCHTES EIS</b> mit Sahne	<b>4,00€</b>
<b>SCHOKOBECHER</b> Vanilleeis   Schokoeis   Schokosauce Sahne	<b>5,00€</b>
<b>KROKANTBECHER</b> Vanilleeis   Walnusseis   Eierlikör Krokantsplitter   Sahne	<b>5,00€</b>
<b>HEIÙE LIEBE</b> Vanilleeis   heiÙe Kirschen   Sahne	<b>6,00€</b>
<b>EISKAFFEE</b> Vanilleeis   Kaffee   Sahne	<b>4,00€</b>
<b>EISSCHOKOLADE</b> Vanilleeis   Schokolade   Sahne	<b>4,00€</b>
<b>SCHMETTERLING</b> 3 Kugeln Vanilleeis	<b>3,00€</b>
<b>RAUPE</b> je 1 Kugel Vanille   Schokolade Erdbeer	<b>3,00€</b>

## ERDBEEREN

---

<b>FRISCHE ERDBEEREN</b>	<b>5,00€</b>
<b>FRISCHE ERDBEEREN</b> Sahne	<b>5,50€</b>
<b>FRISCHE ERDBEEREN</b> Vanilleeis	<b>6,00€</b>
<b>FRISCHE ERDBEEREN</b> Vanilleeis   Sahne	<b>6,50€</b>

## BIERE

---

<b>KROMBACHER PILS</b> 0.25L	<b>2,50€</b>
0.50L - 4,40€	
<b>ENGEL KELLERBIER</b> 0.30L	<b>2,80€</b>
<b>BITBURGER PILS</b> 0.25L	<b>2,50€</b>
<b>BITBURGER ALKOHOLFREI</b> 0.25L	<b>2,50€</b>
<b>ALSTER / RADLER / TANGO</b> 0.25L	<b>2,50€</b>
<b>ERDINGER URWEISSE</b> 0.50L	<b>4,40€</b>
<b>ERDINGER DUNKEL</b> 0.50L	<b>4,40€</b>
<b>ERDINGER ALKOHOLFREI</b> 0.50L	<b>4,40€</b>
<b>POTT'S LANDBIER</b> 0.25L	<b>2,50€</b>
<b>KREFELDER (LANDBIER+COLA)</b> 0.25L	<b>2,50€</b>
<b>ALTBIER BOWLE</b> 0.25L	<b>3,20€</b>
<b>MALZBIER</b> 0.33L	<b>2,50€</b>

## MAGENBITTER UND KRÄUTER

---

<b>FERNET BRANCA</b> 2CL	<b>2,20€</b>
<b>FERNET MENTA</b> 2CL	<b>2,20€</b>
<b>UNDERBERG</b> 2CL	<b>2,20€</b>
<b>NORDSTURM</b> 2CL	<b>2,20€</b>
<b>JÄGERMEISTER</b> 2CL	<b>2,20€</b>

## BURGER BUFFET

Freitag, 04.10.19, ab 18:00 Uhr  
Stellen Sie sich Ihren Burger selbst zusammen:

verschiedene Brötchen | verschiedene Hacksteaks  
Geflügel | Veggies | köstliche Saucen  
Zwiebeln & Röstzwiebeln | Champignons | Paprika  
Aubergine | Zucchini | Spiegelei | Pommes frites  
Süßkartoffel Fritten | Salatbuffet | Dessert

**20,50€**

## ALKOHOLFREIE DURSTLÖSCHER

---

<b>COCA COLA / FANTA / SPRITE</b> 0.30L	<b>2,50€</b>
<b>COLA LIGHT</b> 0.20L	<b>2,20€</b>
<b>PUREZZA PREMIUM TAFELWASSER SPRITZIG</b> 0.35L	<b>2,30€</b>
0.75L - 4,50€	
<b>PUREZZA PREMIUM TAFELWASSER STILL</b> 0.35L	<b>2,30€</b>
0.75L - 4,50€	
<b>BITTER LEMON</b> 0.20L	<b>2,20€</b>
<b>GINGER ALE</b> 0.20L	<b>2,20€</b>
<b>TONIC-WATER</b> 0.20L	<b>2,20€</b>
<b>KROMBACHER FASSBRAUSE</b> Holunder oder Rhabarber 0.33L	<b>2,80€</b>
<b>EISTEE GRANATAPFEL</b> 0.375L	<b>3,00€</b>
<b>EISTEE HEIDELBEER</b> 0.375L	<b>3,00€</b>
<b>REGINA</b> 0.30L	<b>2,50€</b>
<b>RED BULL</b> 0.25L	<b>3,00€</b>

## NACH DEM ESSEN

---

<b>SILBERWEIZEN</b> 2CL	1,50€
<b>WACHOLDER</b> 2CL	1,50€
<b>AUFGESETZTER</b> 2CL	1,50€
<b>SAMBUCA</b> 2CL	2,20€
<b>MALTESER AQUAVIT</b> 2CL	2,20€
<b>JUBILÄUMS AQUAVIT</b> 2CL	2,50€
<b>LINIE AQUAVIT</b> 2CL	2,80€
<b>OUZO 12</b> 2CL	2,20€
<b>BAILEYS</b> 2CL	2,20€
<b>PSENNER OBSTLER</b> 2CL	2,50€
<b>PSENNER WILLIAMS CHRIST BIRNE</b> 2CL	2,50€
<b>PSENNER HIMBEERGEIST</b> 2CL	2,50€
<b>PSENNER MARILLE</b> 2CL	2,50€
<b>PSENNER GRAPPA BARRIQUE RISERVA</b> 2CL	3,00€
<b>PSENNER GRAPPA SELEZIONE BLEND</b> 2CL	2,50€

## FEINES VON SASSE

---

<b>UPPGESETT'N</b> 2CL	2,20€
<b>KRÄUTERWACHOLDER</b> 2CL	2,20€
<b>LAGERKORN</b> 2CL	3,00€
<b>LAGERKORN 10</b> 2CL	5,50€
<b>LAGERKORN 11</b> 2CL	6,50€
<b>MARILLE MIT HONIG</b> 2CL	2,50€
<b>SECHSER</b> 2CL	2,50€
<b>KAKAO-NUSS</b> 2CL	2,50€
<b>CIGAR SPEZIAL</b> 2CL	3,50€
<b>LAGERKORN BORDEAUX FINISH</b> 8 Jahre im Faß gereift 2CL	18,00€

## WHISKEY UND WEINBRÄNDE

---

<b>ASBACH URALT</b> 2CL	2,50€
<b>HENNESSY</b> 2CL	3,00€
<b>JIM BEAM</b> 2CL	3,00€
<b>BALLANTINE'S</b> 2CL	2,50€



**Malermeister**  
Wolfgang u. Sebastian  
**Weiß**

Malararbeiten · Fußbodenbeläge · Fassadengestaltung

**Malermeister Weiß GbR**

Schadowstrasse 10  
48163 MS-Amelsbüren  
Telefon: 02501-59229  
[www.weiss-maler.de](http://www.weiss-maler.de)



## WEIßWEIN

**RIESLING HALBTROCKEN** 5,00€  
0.20L

0.50L - 10,00€

**GRAUER BURGUNDER TROCKEN** 5,00€  
0.20L

0.50L - 10,00€

**CHARDONNAY** 5,30€  
0.20L

0.50L - 10,00€

## ROSÉ

**SPÄTBURGUNDER ROSÉ HALBTROCKEN** 5,30€  
0.20L

0.50L 10,50€

**ROSÉ TROCKEN** 5,60€  
0.20L

0.50L - 11,00€

## ROTWEIN

**DORNFELDER FRUCHTIG HALBTROCKEN** 5,60€  
0.20L

0.50L - 11,00€

**DORNFELDER VOLLMUNDIG TROCKEN** 5,60€  
0.20L

0.50L - 11,00€

**MERLOT TROCKEN** 5,60€  
0.20L

0.50L - 11,00€

## AUEROCHSEN WOCHEN

Anfang November laden wir Sie zu kulinarischen Köstlichkeiten mit Naturfleisch aus den NABU-Weidelandschaften in der Davert ein. Genießen Sie ganz exklusiv ursprünglichen Naturgenuss hier bei uns im Haus.

**Jetzt schon reservieren!**

Gerne servieren wir Ihnen auch Flaschenweine. Fragen Sie nach unserer Weinkarte oder lassen sie sich von uns beraten.



## ALLES SAFT ODER WAS

APFELSAFT KLAR UND NATURTRÜB,  
ORANGEN-, KIRSCH-, TRAUBEN-,  
MARACUJA-, BANANEN- ODER  
RHABARBERSAFT

ALS SAFT 2,20€  
0.20L

ALS SCHORLE 2,50€  
0.30L

0.50L - 4,20€

## HEIßGETRÄNKE

POTT KAFFEE 2,50€

MILCHKAFFEE 2,80€

CAPPUCCINO 2,80€

ESPRESSO 2,00€

LATTE MACCHIATO 3,00€

KARAMEL MACCHIATO 3,50€

BAILEYS MACCHIATO 3,70€

POTT SCHOKOLADE 2,50€

POTT SCHOKOLADE  
MIT SAHNE 3,00€

## SPARE RIBS BUFFET

Freitag, 25.10.19, ab 18:00 Uhr

Spare Ribs | Chicken Wings | Pommes frites  
Kroketten | Kartoffeln mit Schale | Potato Wedges  
Gemüse | Baguette | Salatbuffet | Saucen & Dips  
Dessertauswahl

20,50€

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

Wir laden Sie ein, den freien Sonntag mit einem knackigen  
Frühstück zu beginnen. Bei uns bekommen Sie ab 09:15 Uhr alles,  
was zu einem guten Frühstück gehört:

Brot | Brötchen | Konfitüre | verschiedene Aufschnitt- und  
Käsesorten | Antipasti | Eier | frisches Obst  
Quark und Joghurt | Müsli | verschiedene Säfte  
Kaffee und Tee soviel Sie mögen.

Kaffeespezialitäten, Lachs und Forelle  
berechnen wir extra.

14,50€

## TEESPEZIALITÄTEN

JE 2,00€

### EARL GREY

Schwarzer Tee mit dem Aroma der Bergamotte

### OSTFRIESENMISCHUNG

Schwarzer Tee, kräftig und aromatisch

### PFEFFERMINZE

Ausgesuchte Pfefferminzblätter, erfrischend

### KAMILLE

Wohlschmeckend und aromatisch, angenehm und  
ausgleichend

### FENCHEL-ANIS-KÜMMEL

Harmonische Kombination mit einem süß-würzigen  
Geschmack

### KRÄUTERTEE

Hamonisch aufeinander abgestimmte  
Kräutermischung

### WILDKIRSCH

Aromatischer Früchtetee mit dem Geschmack der  
Wildkirsche

### FRÜCHTETEE

Aromatisch-fruchtige Mischung ausgewählter Früchte

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. Ruhetag  
Di. - Sa. ab 11:30 Uhr  
So. ab 09:15 Uhr

## HOTEL

### Hotelzimmer in Davensberg

Doppelzimmer mit Frühstück ab 90,00€  
Einzelzimmer mit Frühstück ab 58,00€

### Hotelzimmer im Landhotel Jagdschlösschen

Doppelzimmer mit Frühstück ab 110,00€  
Einzelzimmer mit Frühstück ab 70,00€

## FERIENWOHNUNG

Entspannen Sie in einer  
unserer Ferienwohnungen

500m vom Gasthaus entfernt | 80qm für 4 Personen  
Küchenzeile | Balkon oder Terrasse  
2 Schlafräume | 1 Badezimmer | 1 Wohn/Schlafräum

ab 100,00€ pro Nacht

## WIEDERKOMMEN LOHNT SICH

Mi. 26.06.19	ab 18:00 Uhr	Spare Ribs zum Sattessen   15,50€
Mi. 17.07.19	ab 18:00 Uhr	Spare Ribs zum Sattessen   15,50€
Fr. 19.07.19	ab 19:00 Uhr	Grillabend in der Almhütte
Sa. 27.07.19 - Mo. 29.07.19		Almhütte auf der Jakobi-Kirmes
Fr. 09.08.19		Italienische Nacht in Ascheberg
Mi. 14.08.19	ab 18:00 Uhr	Spare Ribs zum Sattessen   15,50€
Mi. 21.08.19	ab 19:00 Uhr	Grillabend in der Almhütte
So. 25.08.19	ab 11:30 Uhr	Westfälisches Buffet i. d. Almhütte
Do. 29.08.19	ab 12:00 Uhr	Einschulungs Buffet
Mi. 11.09.19	ab 18:00 Uhr	Spare Ribs zum Sattessen   15,50€
Do. 03.10.19	ab 11:00 Uhr	Oktoberfest in der Almhütte
Fr. 04.10.19	ab 18:00 Uhr	Burger Buffet
Fr. 11.10.19	ab 18:00 Uhr	Schnitzel Buffet
So. 13.10.19	ab 11:30 Uhr	Westfälisches Buffet i. d. Almhütte
Fr. 25.10.19	ab 18:00 Uhr	Spare Ribs Buffet



GASTHAUS EICKHOLT GMBH



SWIN-GOLF DAVERT



FRANJO'S ALMHÜTTE



EICKHOLT

• ESSEN | TRINKEN | FEIERN •

Hotel - Restaurant  
Familie Eickholt-Schütte  
Frieport 22  
59387 Ascheberg-Davensberg  
Telefon: 0 25 93 / 7565  
Telefax: 0 25 93 / 5143

info@gasthaus-eickholt.de  
www.gasthaus-eickholt.de

**WIR FREUEN UNS AUF IHREN NÄCHSTEN BESUCH!**

Familie Eickholt-Schütte und Team

www.facebook.com/Gasthaus.Eickholt  
www.instagram.com/gasthauseickholt