



# Bowling News



Ausgabe 13/2017

Liebe Mitglieder der Bowlinggruppe,

leider liegt mir bis zur Stunde noch kein Spielplan zur Meisterschaft in Münster vor.

Da ich ab Sonntag im Urlaub bin – sollte der Spielplan dann eintreffen – werde ich versuchen diesen Euch aus dem Urlaub zu zusenden.

Ich wünsche allen Teilnehmer an der Meisterschaft eine gute Anreise. Fahrt vorsichtig – wir wollen doch zumindest 1 Pokal mit nach Hause bringen.

**Wichtig:** Unsere Abschlussfeier findet diesmal bereits im Dezember statt.

**Ort:** Bowlinghalle Othmarschen

**Datum:** 10.12.2017

**Beginn:** 10.00 Uhr

**Essen:** 12.30 Uhr

Wir werden ab 10 Uhr „Spaßbowling“ machen und dann gegen 12.30 Uhr gemeinsam Essen.

Es erfolgt dann auch die Siegerehrung. Der Eigenanteil pro Person beträgt: 10 Euro. Eine Liste der Tellergerichte und des Desserts füge ich bei. Bitte gebt euren Essenswunsch an Michael K.. Er wird dann die Liste zusammenstellen und mir mitteilen. Die Liste benötige ich am letzten Spieltag – 12.11.17

Gruß Peter

Gesamttabelle						Saison 2017						Stand:17.09.17					
<b>Herren</b>							<b>Damen</b>										
Name	Spiele	Ges.-Pin	Schnitt	Schnitt16	Soll	Platz	Name	Spiele	Ges.-Pin	Schnitt	Schnitt 16	Soll					
Hahni	37	5742	155,19	154,95	150	1	Petra	39	5561	142,59	149,97	146					
Bernd B.	33	5106	154,73	156,64	152	2	Regina	29	3789	130,66	128,23	124					
Olaf	49	7338	149,76	160,76	156	3	Uta	20	2383	119,15	113,96	111					
Michael	37	5409	146,19	152,92	148	4	Heike	24	2626	109,42	112,54	109					
Thomas	30	4251	141,70	145,07	141	5	Systa	40	3653	91,33	97,80	95					
Hinne	29	3914	134,97	133,73	130	6											
Peter	23	3017	131,17	136,40	132	7											
Rainer	24	3078	128,25	0,00	120	8											
Michi K.	53	6665	125,75	119,12	116	9											
Dieter	33	3779	114,52	121,62	118	10											



**Der nächste Bowlingtermin: 12.11.**



**Unsere leckeren Tellergerichte**  
(gültig von Oktober bis März)

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 1 | Glasierter Kasselerrückenbraten mit Thymian-Honig-Sauce,<br>dazu hausgemachter Apfelrotkohl & Kartoffelklöße                    | 15,50 € |
| 2 | Geschmorte Gänsekeulen mit Apfel-Pflaumen-Sauce,<br>hausgekochtem Apfelrotkohl & Rosmarinkartoffelspalten                       | 16,90 € |
| 3 | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Frischkäsefüllung,<br>dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse à la creme mit Tomatenrisotto               | 16,90 € |
| 4 | Gebratenes Zanderfilet mit Limettenkräutersauce & mediterranem Gemüse,<br>dazu Rosmarinkartoffelspalten                         | 18,50 € |
| 5 | Saftiger Rinderschmorbraten mit Pfifferlingsauce,<br>dazu grüne Bohnen & Kartoffelklöße   | 16,90 € |
| 6 | Argentinisches Rib-Eye Steak (220 g) vom Grill mit Kräuterbutter,<br>grünen Bohnen mit Speckstippe & Baked Potato mit Sourcream | 19,80 € |

**Für die Vegetarier unter Ihnen bieten wir:**

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 7  | Frisch gebratene Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen & Champignons,<br>dazu Rosmarinkartoffeln & Sourcreme   | 11,90 € |
| 8  | Grüne Bandnudeln mit Möhren, Zucchini & Paprika in Tomaten-Basilikumsauce,<br>dazu Knoblauchbaguette                 | 10,90 € |
| 9  | Mit Blattspinat gefüllte Riesenchampignons, gratiniert mit Hirtenkäse (Kuhmilch),<br>dazu Tomatenrisotto & Knobi-Dip | 10,90 € |
| 10 | Kleiner gemischter Beilagensalat (Dressing nach Wahl)  | 4,90 €  |

**Desserts**

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 11 | Frischer Obstsalat mit Vanilleeis & Sahne     | 5,50 € |
| 12 | Spekulatius-Mousse mit Amarenakirschen        | 5,90 € |
| 13 | Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu mit Zimtsternen | 5,90 € |

**Die Gerichte auf dieser Seite gibt es ausschließlich auf Vorbestellung.**  
**Bitte reservieren Sie deshalb rechtzeitig!**

**!!!! Kein à la carte in der Vorweihnachtszeit !!!!**