



## **Pfeffermühle „Genuss Pur“**

Das bedeutet beste Küche  
vorwiegend mit Zutaten aus der Region  
Qualität und Frische pur - eben!

### **Suppen**

#### **Hausgemachte Zwiebelsuppe**

Parmesancroûtons

8,80

#### **Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe -vegan-**

Karamellierte Mandelblättchen

8,80

### **Vorspeisen**

#### **Dreierlei vom hausgebeizten Wildlachs**

Mousse vom Räucherlachs | Dill-Schmand

Kalt geräuchertes Lachsfilet | Gurkensalsa

„Stremelchen“ heiß geräuchertes Lachsfilet | Honig-Senf-Soße

14,90

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Rucola Salat | Balsamico | geriebener Parmesan

16,60



## Hauptgänge

### Hausgemachte Sommer-Pasta

Pesto Rosso | Die Nudel | Zucchini  
Cherrytomaten | Champignons | Parmesan | Rucola  
21,00

mit 5 Riesengarnelen  
27,70

### Tranchen von der Hähnchenbrust

Thai-Curry-Soße | Basmatireis | Möhren | Lauchzwiebeln  
Zuckerschoten | Bambussprossen | Salat vom Buffet  
25,50

### Ohne Hähnchen -vegan-

21,00

### Gebratenes Lachsforellen- oder Saiblingsfilet -Aus der Sauerland Fischerei Linn-

Nussbutter | Kohlrabi-Risotto | Salat vom Buffet  
29,90

## Burger

### Hausgemachter Pfeffermühlen Burger

Spezialsoße | Salat | geschmorte Zwiebeln | Cheddar  
Bacon | Gurke | Tomate | Pommes Frites | Salat vom Buffet  
mit Beef

22,10

mit Hähnchen

21,00

### Hausgemachter veganer Burger

Erbsen-Protein-Patty | Spezialsoße | Salat | Grillgemüse  
Tomaten | Pommes Frites | Salat vom Buffet

21,00



## Unsere Empfehlungen

Authentische Küche spiegelt sich in ehrlichen Gerichten wider!

### „Pfeffermühlenkrüstchen“

Schweinerückenschnitzel auf Toast | Champignonrahm  
Spiegelei | Röstkartoffeln | Salat vom Buffet  
21,00

### Aktion:

Auf jedes 2. Aktions-Schnitzel erhalten Sie **50 % Rabatt**  
vom 08.07. – 22.08.2024, von montags bis donnerstags

### Aktions-Schnitzel

Frische Schnitzel vom Schweinerücken **oder**  
Hähnchenbrust wahlweise mit Pfefferrahmsoße **oder**  
Champignonrahmsoße, Pommes Frites **oder**  
Bratkartoffeln **und** Salat vom Buffet  
21,00

### „Pfeffermühlenpfanne“

Rumpsteak | Schweinefilet | Putensteak  
Pfefferrahm | Kräuterbutter | Röstkartoffeln | Speckbohnen  
28,80



### **Salatteller Pfeffermühle**

Unser Salat-Buffer – frisch, gesund und vielfältig...  
**Sie wählen selbst** und so viel Sie mögen  
von unserem Salatbuffer, verschiedene Essige,  
Öle und hausgemachte Dressings.  
-Angerichteter Salat aus der Küche nicht möglich-

### **Das Beste zum Salat– unsere Toppings ...**

individuell nach Ihrem Geschmack von uns serviert,  
inklusive Brotauswahl

**mit gebratenen Champignons | Zwiebeln | Knoblauch**

19,90 | 120 g

**mit Hähnchen-Knusper-Filet**

19,90 | 120 g

**mit gebratenen Roastbeefstreifen**

23,40 | 120 g

### **Für unsere Kleinen**

**Hausgemachte Nudeln**

Tomatensoße | Parmesan

11,00

**Kleines Kinderschnitzel mit Zitronenspalte**

Pommes Frites | Majo | Ketchup

12,20

## Steaks

### Argentinische Rindersteaks

Rumpsteak	200 g	34,50
	300 g	41,00

Hüftsteak	200 g	29,90
	300 g	33,30

### Fisch

Lachsfilet	200 g	28,80
------------	-------	-------

### Zu allen Steaks reichen wir wahlweise

Kräuterbutter | Pfefferrahmsoße  
Kräuterrahm | Schmorzwiebeln

### Sie können 2 Beilagen wählen

Pommes Frites | Bratkartoffeln | Kartoffelkrusteln  
Basmatireis | Hausgemachte Nudeln Pfannengemüse  
Speckbohnen | Kartoffelkroketten | Salat vom Buffet

Für jede weitere Beilage berechnen wir  
6,10



## Dessert

**Hausgemachtes Tiramisu -120g-**  
Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee  
8,80

**„Bananen-Krusti“ -120g-**  
Hausgemachtes Bananeneis  
Bananenstücke | Schokoladenkruste  
7,70

**Hausgemachte Eiskreationen -pro Kugel-**  
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Cappuccinoeis  
Sorbets -vegan- Waldfrucht | Mango-Passionsfrucht | Zitrone  
2,80

Sahne 1,00

### Mini-Desserts

**wahlweise** Hausgemachtes Tiramisu  
**oder** Hausgemachtes Bananeneis | Bananenstücke | Schokoladenkruste

1 Gläschen 40g  
3,90

2 Gläschen 80g  
6,90

1 Gläschen 40g + Espresso oder Cappuccino  
6,50

2 Gläschen 80g + Espresso oder Cappuccino  
9,50



## **Schlemmerbuffet jeden Freitagabend, ab dem 23.08.2024**

### **Vorab auf dem Tisch**

Dreierlei Dip  
Speck-Zwiebel | Knoblauch | Tomatensalsa  
Dipballs | Dipsticks

\*\*\*

### **Vom Buffet**

Paprika-Chili-Suppe  
Knoblauch-Croutons

\*\*\*

Verschiedene Vorspeisen  
Salat vom Buffet

### **Warmes Buffet**

Schweinefilet im Ganzen  
mit Pfefferrahmsoße

Zwiebelrostbraten  
von der argentinischen Rindersteakhüfte

Geschnetzelttes von der Hähnchenbrust  
Thai-Curry-Soße

Saint Pierre Filet  
Zitronenbutter

Hausgemachte kleine Semmelknödel  
Pfifferlinge | Rahm

Kartoffelmöhrenstampf | Spätzle | Sesamreis

Gebratenes mediterranes Gemüse

\*\*\*

### **Dessert vom Buffet**

Dessertauswahl in  
kleinen Gläschen

Preis pro Person 39,90

Preis pro Person mit Aperitif (Lillet Wild Berry) 43,90

Tischreservierung unbedingt erforderlich Tel. 0271/230520  
Alle Preise in Euro. Inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.

## **Aktionstage**

**ab 27.09.2024 Oktoberfestbuffet**

33,00 € ohne Aperitif

37,00 € mit Aperitif

**ab 22.11.2024 Weihnachtsbuffet  
jeden Donnerstag & Freitag**

46,00 € inklusive Aperitif