



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Parmesancroûtons

8,90

Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe -vegan-

Karamellisierte Mandelblättchen

8,90

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

16,90



Hauptgänge

Hausgemachte Sommer-Pasta

Pesto Rosso | Die Nudel | Zucchini
Cherrytomaten | Champignons | Parmesan | Rucola
21,90

mit 5 Riesengarnelen
27,90

Tranchen von der Hähnchenbrust

Thai-Curry-Soße | Basmatireis | Möhren | Lauchzwiebeln
Zuckerschoten | Bambussprossen | Salat vom Buffet
25,90

Ohne Hähnchen -vegan-
21,90

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
22,50
mit Hähnchen
21,50

Hausgemachter veganer Burger

Erbsen-Protein-Patty | Spezialsoße | Salat | Grillgemüse
Tomaten | Pommes Frites | Salat vom Buffet
21,50



Unsere Empfehlungen

Authentische Küche spiegelt sich in ehrlichen Gerichten wider!

„Pfeffermühlenkrüstchen“

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

Frische Schnitzel

vom Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust
wahlweise mit Pfefferrahmsoße **oder**
Champignonrahmsoße, Pommes Frites **oder**
Bratkartoffeln **und** Salat vom Buffet
19,90

„Pfeffermühlenpfanne“

Rumpsteak | Schweinefilet | Putensteak
Pfefferrahm | Kräuterbutter | Röstkartoffeln | Speckbohnen
28,90



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

23,90 | 120 g

Für unsere Kleinen

Hausgemachte Nudeln

Tomatensoße | Parmesan

11,00

Kleines Kinderschnitzel mit Zitronenspalte

Pommes Frites | Majo | Ketchup

12,90

Steaks

Argentinische Rindersteaks

Rumpsteak	200 g	34,90
	300 g	41,50

Hüftsteak	200 g	29,90
	300 g	33,90

Fisch

Lachsfilet	200 g	28,90
------------	-------	-------

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
6,30



Dessert

Hausgemachtes Tiramisu -120g-
Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee
8,90

„Bananen-Krusti“ -120g-
Hausgemachtes Bananeneis
Bananenstücke | Schokoladenkruste
7,90

Hausgemachte Eiskreationen -pro Kugel-
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Cappuccinoeis
Sorbets -vegan- Waldfrucht | Mango-Passionsfrucht | Zitrone
2,90

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