



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Parmesancroûtons

8,90

Kürbissuppe -vegan-

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

8,90

Vorspeisen

4 gebratene Black Tiger Riesengarnelen

Knoblauchöl | Petersilie | Chili

Cherrytomaten | Brot

14,90

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola Salat | Balsamico | geriebener Parmesan

16,90



Hauptgänge

Hausgemachte Herbst-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 | Basmatireis | 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

**Hausgemachte dunkle
Schokoladen Mousse im Tumbler -120g-**
Mango | Brownie
8,90

Hausgemachtes Cappuccinoeis -120g-
Karamellschaum
7,90

Dreierlei hausgemachtes Sorbet -vegan-
Waldfrucht | Mango-Passionsfrucht | Erdbeere
8,50



**Oktoberfestbuffet
jeden Freitagabend,
ab dem 27.09.2024**

Vorspeisen

Salat vom Buffet
Bayrischer Kartoffelsalat | Radieschen-Salat mit Petersilie
Obazda | Laugenkonfekt | Brezeln

Warmes Buffet

Gegrillte Schweinehaxen
vor Ort tranchiert
Mini-Hähnchenkeulen
Weißwürstchen mit süßem Senf
Rinderschmorbraten
mit Zwiebelsoße
Braun gebackene Kartoffeln
Lauchzwiebeln | Cherrytomaten | Knoblauch
Käsespätzle
Semmelknödel
Schupfnudeln
Sauerkraut

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl in
kleinen Gläschen

Preis pro Person 33,00 €

Preis pro Person mit Aperitif (Hugo) 37,00 €

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

Aktionen

Weihnachten to go

Gänse to go | 25,90 € pro Person – Bestellbar ab 2 Personen

Rouladen to go | 19,90 € pro Person – Bestellbar ab 2 Personen

(Es können nur gerade Portionen bestellt werden – 2er, 4er, 6er, usw...)

Mengenangaben pro Person:

Fleisch: ca. 180g – 200g gebratenes Fleisch, Rotkohl: 180g,

Klöße: 2 Stück á 90g – 100g, Soße: 150g

Das Angebot gilt ausschließlich bei Vorbestellung: 0271/230520

Bitte geben Sie Ihre Vorbestellung bis zum **13.12.2024** bei uns ab.

Die fertigen Speisen können am Samstag, den **23.12.2024**

von 13.00 Uhr bis 15.00 Uhr bei uns abgeholt werden.

Weihnachtsbuffet jeden Donnerstag & Freitag

ab dem, 21.11.2024

46,00 € inklusive Aperitif