



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Pastinaken-Creme-Suppe

Speckchip
8,90

Curry-Zitronengras-Suppe -vegan-

Gerösteter Sesam
8,90

Vorspeisen

4 gebratene Black Tiger Riesengarnelen

Knoblauchöl | Petersilie | Chili
Cherrytomaten | Brot
14,90

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 Winter-Pasta

Die Nudel | Spinat | Knoblauch | Tomaten
Rahm | 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 wieder!

Ofenfrisch für Sie zubereitet

Gänsekeule

32,00

Gänsebrust- und Keule

34,50

Gänsebrust

36,50

Pro Portion 180g gegartes Fleisch

Sie können 2 Beilagen wählen

Apfelrotkohl | Rahmwirsing
Kroketten | Kartoffelklöße

„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 | Hähnchenbrust
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 Spekulatius Tiramisu -120g-

Mascarpone | Spekulatius | Kaffee

8,90

Hausgemachtes dunkles Schokoladen Mousse -120g-

Zimtkirschen | Tonkabohnen-Crumble

7,90

Dreierlei vom hausgemachten Sorbet

Waldfrucht | Mango-Passionsfrucht | Limette

7,90

Hausgemachte Eiskreationen -pro Kugel-

Vanille | Schokolade | Erdbeere

Sorbets -vegan- Waldfrucht | Mango-Passionsfrucht | Limette

2,90

Sahne 1,00

Mini-Desserts

wahlweise Hausgemachtes Spekulatius Tiramisu

oder Hausgemachtes Mousse au Chocolat | Zimtkirschen | Tonkabohnen-Crumble

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



Weihnachtsbuffet 2024

vom 21.11. bis 20.12.24

jeden Donnerstag und Freitag

Aperitif

Lillet Winter Thyme

Vorab auf dem Tisch

Dattel-Curry | Paprika-Frischkäse | Schmalz
Dipballs | Dipsticks

Vom Buffet

Pastinaken-Creme-Suppe

Verschiedene Vorspeisen | Salat vom Buffet

Warmes Buffet

Argentinisches Roastbeef im Ganzen gegart
am Buffet tranchiert | Café de Paris Butter

Gänsebrust aus dem Ofen

Geschnetzeltetes vom Schweinerücken
mit weißer Pfefferrahmsoße

Gebratenes Lachsfilet | Kerbel-Sellerie-Soße

Winterpasta

Pesto Rosso | Gemüse | Rucola | Parmesan

Kleine gebackene Kartoffeln | Kartoffelklöße

Geschmortes Kohlgemüse | Apfelrotkohl

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl
in kleinen Gläschen

Preis pro Person 46,00 €

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 Montag, den **23.12.2024**
von 13.00 Uhr bis 15.00 Uhr bei uns abgeholt werden.

Schnitzel Wochen

Aktion: Auf jedes 2. Aktions-Schnitzel erhalten Sie **50 % Rabatt**,
vom 06.01. – 13.02.2025, von montags bis donnerstags

Hauptgang

Frische Schnitzel vom Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust **wahlweise**
mit Pfefferrahmsauce **oder** Champignonrahmsauce,
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **und** Salat vom Buffet
21,00 €

Oma's Lieblingsbuffet

jeden Freitag, ab dem 10.01.2025

33,90 € ohne Aperitif

37,90 mit Aperitif

Schnitzelbuffet

jeden Freitag, ab dem 14.02.2025

29,90 € ohne Aperitif

33,90 mit Aperitif