



## **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