



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüsestreifen
8,90

Tomatensuppe -vegan-
Croûtons | Kräuter
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!

„Pfeffermühlenkrüstchen“

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

Aktion:

Auf jedes 2. Aktions-Schnitzel erhalten Sie **50 % Rabatt**
vom 06.01. – 13.02.2025, 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 | 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

Crème Brûlée -120g-
Waldfruchtsorbet | Beeren
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 Crème Brûlée | Waldfruchtsorbet | Beeren
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



**Oma´s Lieblings Buffet
jeden Freitagabend
vom 10.01.2025 – 07.02.2025**

Vorspeise

Kartoffelsalat | Krautsalat | Gurkensalat

Brotauswahl | Kräuterdip

Salatbuffet mit Joghurt- und Balsamicodressing

Warmes Buffet

Handgerollte Rinderrouladen

Oma´s Schweinebraten
mit Bratensoße

Schnitzel von der Hähnchenbrust
mit Pilzsoße

Hausgemachte Fischstäbchen
mit Remoulade

Gebackene Champignons

Schwäbische Spätzle

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

Salzkartoffeln

Bohngemüse

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl
in kleinen Gläschen

**Preis pro Person 33,90 € ohne Aperitif
Preis pro Person 37,90 € mit Aperitif (Aperol Spritz)**

Tischreservierung unbedingt erforderlich

Aktionen

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 €

Schnitzelbuffet

jeden Freitag, ab dem 14.02.2025

29,90 € ohne Aperitif

33,90 mit Aperitif