



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 wider!

Hausgemachte Rinderrouladen mit Rotweinsauce

Butterspätzle | Rotkohl

26,90

„Pfeffermühlenkrüstchen“

Schweinerückenschnitzel auf Toast | Champignonrahm

Spiegelei | Röstkartoffeln | Salat vom Buffet

21,00

Schnitzel von der Hähnchenbrust

Champignonrahmsauce | Pommes Frites

Salat vom Buffet

19,90

Schnitzel vom Schweinerücken

Champignonrahmsauce | Pommes Frites

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

Dreierlei von der Schokolade -120g-
Mousse au Chocolat | Schokoladeneis | Brownies
9,90

Hausgemachte Waffel mit Vanillesoße -120g-
Lauwarmer Apfelsalat | Himbeerschaum
8,90

Dreierlei vom hausgemachten Sorbet
Apfel | Passionsfrucht | Erdbeere
7,90

Hausgemachte Eiskreationen -pro Kugel-
Vanille | Schokolade | Erdbeere
Sorbetes -vegan- Apfel | Passionsfrucht | Erdbeere
2,90

Sahne 1,00

Mini-Desserts

wahlweise Dunkle Mousse au Chocolat
oder Poffertjes mit Vanillesoße | Lauwarmer Apfelsalat | Himbeerschaum

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



Schnitzelbuffet

jeden Freitag, ab dem 14.02.2025
bis zum 07.03.2025

Warmes Buffet

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Champignonrahmsauce

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Paprikasauce

Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pfefferrahmsauce

Schnitzel vom Schweinerücken
mit geschmorten Zwiebeln

Schnitzel von der Hähnchenbrust
mit Tomate, Mozzarella und Pesto überbacken

Selbstgemachte Pasta

Kartoffelgratin

Pommes Frites

Gebratener Broccoli

Salat vom Buffet

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl
in kleinen Gläschen

Schnitzelbuffet

ohne Aperitif 29,90 €

Schnitzelbuffet

mit Aperitif (Lillet Wild Berry) 33,90 €

Tischreservierung unbedingt erforderlich

Aktionen

Mediterranes-Schlemmerbuffet
jeden Freitagabend ab dem 14.03.2025
29,90 € ohne Aperitif
33,90 mit Aperitif

Spargel-Schlemmerbuffet
jeden Freitagabend ab dem 25.04.2025
ca. 41,00 € ohne Aperitif
ca. 46,00 € mit Aperitif

Asian Fusion-Schlemmerbuffet
jeden Freitagabend ab dem 20.06.2025
29,90 € ohne Aperitif
33,90 € mit Aperitif