

Hotel Pfeffermühle

Siegen



Restaurant

Menüvorschläge
2025



Schön.....

Familie Rosenkranz und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom großen Pfeffermühlen-Team sagen:
„Schön, dass Sie uns bald besuchen!“

Getreu unserem Motto **„Genuss Pur“** stehen wir für:

regionale – hausgemachte – frische Produkte

Als Aperitif servieren wir unseren **Cuvée-Sekt** – speziell vom badischen Winzer für uns hergestellt.

Unter anderem beziehen wir das Fleisch, Fisch und Brot mehrmals die Woche **frisch aus der Region.**

Hinzu kommen unsere **selbstgemachten Nudeln** in verschiedenen Varianten.

Süßes passt immer –
probieren Sie die **hauseigenen Eiskreationen.**

Des Weiteren sind alle Soßen **glutenfrei** und auf Wunsch bieten wir **laktosefreie** Speisen an.

Unser professionelles Team von Service und Küche arbeitet **mit großem Eifer** daran, Sie zufrieden zu stellen.

Als **Familienunternehmen** verpflichten wir uns, diesen Anspruch zu erfüllen.

Genießen Sie Ihren Besuch.
Schön, dass Sie uns bald besuchen.

Menüs ab 10 bis 19 Personen

Menü 1

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüsestreifen

* * *

Salat vom Buffet

* * *

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfefferrahmsöße

Hähnchenbrust mit Tomaten-Salsa

Kroketten | hausgemachte Nudeln
gebratener Broccoli

* * *

Hausgemachtes Cappuccinoeis
Karamellschaum

45,50 € pro Person
inklusive 19 % Mehrwertsteuer

Menü 2

Curry-Zitronengras-Suppe
Gerösteter Sesam

* * *

Salat vom Buffet

* * *

Kleine argentinisches Rumpsteak 150 g

Gebrautes Kapseehechtfilet
mit Rieslingsoße

Kartoffelkroketten | hausgemachte Nudeln
Bohnenbündchen | Bohnengemüse

* * *

Hausgemachte
Mousse au Chocolat

51,00 € pro Person
inklusive 19 % Mehrwertsteuer

Menü 3

Cappuccino von der Erbse

* * *

Salat vom Buffet

* * *

Medaillons vom Schweinefilet
Champignonrahm

Kleine hausgemachte Rinderrouladen

Gebratenes Kapseehechtfilet
mit Rieslingsoße

Kleine gebackene Kartoffeln

Hausgemachte Nudeln | Marktfrische Gemüseauswahl

* * *

Dessertauswahl in kleinen Gläschen

Mousse au Chocolat | Obstsalat mit Vanillejoghurt

56,90 € pro Person
inklusive 19 % Mehrwertsteuer