



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Spargelschaumsuppe

Bärlauchklößchen

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



„Spargel... einfach himmlisch“ von unserem Spargelbauer Poen am Niederrhein

Die Klassiker

500g Spargel (Frischgewicht) | kleine Kartoffeln
29,90

500g Spargel (Frischgewicht) | kleine Kartoffeln
Roher oder gekochter oder gemischter Schinken
34,50

Schnitzel vom Schweinerücken

Frischer Spargel 350g (Frischgewicht) | kleine Kartoffeln
29,90

Argentinisches Rinderhüftsteak (ca. 200g)

Frischer Spargel 350g (Frischgewicht) | kleine Kartoffeln
41,00

Argentinisches Rumpsteak (ca. 200g)

Frischer Spargel 350g (Frischgewicht) | kleine Kartoffeln
43,00

Zu diesen Gerichten reichen wir hausgemachte Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter.

Spargel „Suprême“

Stangenspargel | Räucherlachsstreifen | Lachsstreifen Natur
Sauce Suprême | überbacken | Salzkartoffeln
36,50

Hausgemachte Spargel-Pasta

Das Kräuter-Basilikum-Pesto | Die Nudel | Spargelstücke
Erbsen | Spargelsoße | Cherrytomaten | Pinienkerne
26,50

mit 5 Riesengarnelen
34,50

Hausgemachter veganer Spargel-Burger

Erbsen-Protein-Patty | Spezialsoße | Salat | Grillspargel
Tomaten | Pommes Frites | Salat vom Buffet
25,90

Ohne Spargel 21,00



Hauptgänge

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust

Gebackene Kartoffeln in der Schale | Paprika | Zucchini | Lauchzwiebeln
Champignons | Tomatensalsa | Kräuterdip | Salat vom Buffet
25,90

Ohne Hähnchen -vegan-

21,90

Gebratenes Lachsforellen- oder Saiblingsfilet

-Aus der Sauerland Fischerei Linn-

Nussbutter | Kräuter-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 Spargel-Burger

Erbsen-Protein-Patty | Spezialsoße | Salat | Grillspargel
Tomaten | Pommes Frites | Salat vom Buffet
25,90

Ohne Spargel

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

„Pfeffermühlenpfanne“

Rumpsteak | Schweinefilet | Hähnchenbrust
Pfefferrahm | Kräuterbutter | Röstkartoffeln | Speckbohnen
28,90

Salatteller Pfeffermühle

Unser Salat-Buffet – frisch, gesund und vielfältig...
Sie wählen selbst und so viel Sie mögen
von unserem Salatbuffet, 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



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

Für unsere Kleinen

Hausgemachte Nudeln

Tomatensoße | Parmesan
11,00

Kleines Kinderschnitzel mit Zitronenspalte

Pommes Frites | Majo | Ketchup
12,90



Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat -120g-
Erdbeer-Minz-Salat | Busikuit
8,90

„Bananen-Krusti“ -120g-
Hausgemachtes Bananeneis | Bananenstücke | Schokoladenkruste
8,90

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

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

Sahne 1,00

Mini-Desserts

wahlweise Dunkle Mousse au Chocolat
oder „Bananen-Krusti“

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



Spargel-Schlemmerbuffet jeden Freitagabend

**„Spargel... einfach himmlisch“
von unserem Spargelbauer Poen am Niederrhein**

Vorab auf dem Tisch

Dreierlei Dip
Sour Cream | Tomate-Feta | Thunfisch
Dipballs | Dipsticks

Vom Buffet

Spargelcremesuppe

Verschiedene Vorspeisen | Salat vom Buffet

Warmes Buffet

Frischer Stangenspargel
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Auswahl von gekochtem Schinken
und rohem Schinken

Schweinenacken im Ganzen mit Schmorzwiebeln

Schnitzelchen von der Poulardenbrust
mediterranes Tomatensugo

Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“

„Spargel Suprême“
Spargelstücke | Lachsstreifen
Sauce Suprême | gratiniert

Neue Kartoffeln
Hausgemachte Nudeln
Basmatireis

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl in kleinen Gläschen
Spargel-Schlemmerbuffet 41,00
Spargel-Schlemmerbuffet mit Aperitif (Aperol Spritz) 45,00

Alle Preise in Euro. Inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.

Aktionen

Asian Fusion-Schlemmerbuffet
jeden Freitagabend ab dem 20.06.2025

29,90 € ohne Aperitif

33,90 € mit Aperitif

Schnitzelbuffet
jeden Freitagabend ab dem 01.08.2025

29,90 € ohne Aperitif

33,90 € mit Aperitif

Schnitzel Wochen

Aktion: Auf jedes 2. Aktions-Schnitzel erhalten Sie **50 % Rabatt**,
vom 14.07. – 28.08.2025, von montags bis donnerstags

Hauptgang

Frische Schnitzel vom Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust **wahlweise**
mit Pfefferrahmsoße **oder** Champignonrahmsoße,
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **und** Salat vom Buffet

21,00 €