



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Grüne Erbsenschaumsuppe

Kartoffelchip | Schmand

8,90

Curry-Zitronengras-Suppe -vegan-

Kräuter | 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 Sommer-Pasta

Die Nudel | Basilikum Pesto | Zucchini | Cherrytomaten
Rahm | Champignons | Parmesan | Rucola
21,90

mit 5 Riesengarnelen
27,90

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 | 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 Rotweinsoße

Butterspätzle | Rotkohl

26,90

„Pfeffermühlenkrüstchen“

Schweinerückenschnitzel auf Toast | Champignonrahm

Spiegelei | Röstkartoffeln | Salat vom Buffet

21,00

Aktion:

Auf jedes 2. Aktions-Schnitzel erhalten Sie **50 % Rabatt**
vom **14.07. – 28.08.2025**, 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
Basmatireis | Hausgemachte Nudeln
Speckbohnen | Kartoffelkroketten | Salat vom Buffet

Für jede weitere Beilage berechnen wir
6,30



Dessert

Hausgemachte Mousse von der dunklen Schokolade -120g-
Birnenkompott | Biskuit
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
Sorbetes -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



Schnitzelbuffet
jeden Freitag, ab dem 01.08.2025
bis zum 12.09.2025

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
Majo und Ketchup

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

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** Bratkartoffel
21,00 €

Oktoberfestbuffet

jeden Freitagabend

ab dem 19.09.2025

33,90 € ohne Aperitif

37,90 € mit Aperitif

Gänsebuffet

jeden Freitagabend

ab dem 31.10.2025