



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Käse-Croutons | Kräuter

8,90

Hausgemachte Tomatensuppe -vegan-

Kräuteröl | Brotchip

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

Gebackenes Hähnchen im Knuspermantel

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 Rotweinsoße

Butterspätzle | Rotkohl

26,90

Schnitzel vom Schweinerücken

mit Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salat vom Buffet

19,90

Schnitzel von der Hähnchenbrust

mit Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salat vom Buffet

21,00

„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-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

Argentinisches Rumpsteak

Pfefferrahmsoße | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat vom Buffet

200g 34,90

300g 41,50

Lachssteak 200g

Nussbutter | Basmatireis | Salat vom Buffet

28,90

**Für jede weitere Beilage
berechnen wir**

6,30

Mayonnaise

0,50

Ketchup

0,50



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

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



**Oktoberfestbuffet
jeden Freitagabend,
ab dem 19.09.2025**

Vorspeisen

Salat vom Buffet
Bayrischer Kartoffelsalat | Radieschen-Salat mit Petersilie
Obazda | Laugenkonfekt | Brezeln

Warmes Buffet

Gegrillte Schweinehaxen
vor Ort tranchiert

Mini-Hähnchenkeulen

Weißwürstchen mit süßem Senf

Rinderschmorbraten
mit Zwiebelsoße

Braun gebackene Kartoffeln
Lauchzwiebeln | Cherrytomaten | Knoblauch

Käsespätzle

Semmelknödel

Schupfnudeln

Sauerkraut

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl in
kleinen Gläschen

Preis pro Person 33,90 €

Preis pro Person mit Aperitif (Hugo) 37,90 €

Tischreservierung unbedingt erforderlich

Aktionen

Gänsebuffet
jeden Freitagabend
ab dem 31.10.2025

Weihnachtsbuffet
jeden Donnerstag- und Freitagabend
ab dem 20.11.2025

Schnitzel Wochen Aktion:
Auf jedes 2. Aktions-Schnitzel erhalten Sie **50 % Rabatt**,
vom 05.01. – 07.02.2026, von montags bis donnerstags

Hauptgang
Frische Schnitzel vom Schweinerücken
oder Hähnchenbrust wahlweise mit Pfefferrahmsoße
oder Champignonrahmsoße, Pommes Frites **oder** Bratkartoffel