



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 Kürbissuppe -vegan-

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

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 Pasta

Die Nudel | Spinat | Rahm | Tomaten
Champignons | Knoblauch | Kräuter (vegetarisch)
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 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!

Ofenfrisch für Sie zubereitet

Gänsebrust mit Orangenrahmsoße

-180g gegartes Fleisch-
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
36,50

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 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

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-

Apfelkompott | Biskuit

8,90

Crème Brûlée -120g-

Minze | Früchte | Schokolade

8,90

Hausgemachter Brownie

Eis von der gebrannten Mandel | Kirschen

-auch vegan erhältlich-

8,90

Hausgemachte Eiskreationen -pro Kugel-

Vanille | Schokolade | Erdbeere

2,90

Sahne 1,00

Mini-Desserts

wahlweise Dunkle Mousse au Chocolat

oder Crème Brûlée

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



**Schlemmerbuffet
jeden Freitagabend,
ab dem 31.10.2025**

Vorspeisen

Salat vom Buffet
Gänsesalat | Bauernsalat mit Feta und Oliven
Brotkorb | Kräuterdip

Warmes Buffet

Sous vide gegarter Schweinerücken
gefüllt mit Frischkäse | Tomaten | Rucola
Gänsebrust mit Orangen-Rahm-Soße
Gänsekeule Orangen-Rahm-Soße
Pochierte Rinderbrust mit Meerrettichsoße
Penne mit geröstetem Knoblauch
Olivenöl | Cherrytomaten | Lauchzwiebeln (vegan)
Kroketten
Kartoffelklöße
Spätzle
Rotkohl

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl in
kleinen Gläsern

Preis pro Person 34,90
Preis pro Person mit Aperitif (Aperol Spritz) 38,90

Tischreservierung unbedingt erforderlich Tel. 0271/230520
Alle Preise in Euro. Inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.

Aktionen

Gänsebuffet
jeden Freitagabend
ab dem 31.10.2025

Weihnachtsbuffet
jeden Donnerstag- und Freitagabend
ab dem 20.11.2025

Weihnachten Togo
Gänsebrust mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Gänsesoße (keine Keule)
26,90 € pro Person

Rinderrouladen mit Soße, Kartoffelklößen und Rotkohl
21,00 € pro Person

Bitte geben Sie Ihre Vorbestellung bis zum **13.12.2025** bei uns ab.
Die fertigen Gänse können am Dienstag, den **23.12.2025**
von **11.00 Uhr bis 14.00 Uhr** bei uns abgeholt werden.

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