



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Spargelschaumsuppe
Spargelstücke | Kräuteröl
8,90

Hausgemachte Tomatensuppe -vegan-
Brotchip | Kräuteröl
8,90

Vorspeisen

5 gebratene Black Tiger Riesengarnelen
Knoblauchöl | Petersilie | Chili
Cherrytomaten | Brot
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 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



Hauptgänge

Hausgemachte Spargel-Pasta

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

mit 5 Riesengarnelen
34,50

Gebackenes Hähnchen im Knuspermantel

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

ohne Hähnchen -vegan-
21,90

Gebratenes Kap-Seehechtfilet

Sauce Tartare | gebackene Kartoffeln | Pfannengemüse
28,90

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 wieder!

Hausgemachte Rinderrouladen mit Rotweinsauce

Butterknöpfe | 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

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

Für unsere Kleinen

Hausgemachte Nudeln

Tomatensoße | Parmesan

12,00

Kleines Kinderschnitzel mit Zitronenspalte

Pommes Frites | Majo | Ketchup

13,90



Dessert

Hausgemachte Mousse

von der dunklen Schokolade -120g-
8,90

Hausgemachter Brownie

mit Vanilleeis
-auch vegan erhältlich-
8,90

Hausgemachte Eiskreationen -pro Kugel-

Vanille | Schokolade | Erdbeere
2,90

Portion Sahne

1,00

Affogato

eine Kugel Vanilleeis
in einem heißen Espresso
5,90

Mini-Desserts

Dunkle Mousse au Chocolat

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 ab dem 24.04.2026

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

Vom Buffet
Spargelcremesuppe

Verschiedene Vorspeisen | Salat vom Buffet
Dreierlei Dip | Sour Cream | Tomate-Feta | Thunfisch
Dipballs | Dipsticks

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

Kartoffeln
Hausgemachte Nudeln
Basmatireis

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl in kleinen Gläschen
Spargel-Schlemmerbuffet 39,90
Spargel-Schlemmerbuffet mit Aperitif (Aperol Spritz) 43,90

Änderungen unter Vorbehalt.

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

Aktionen

Oma´s Lieblingsbuffet
jeden Freitagabend
ab dem 19.06.2026
33,90 € ohne Aperitif
37,90 € mit Aperitif

Schnitzelbuffet
jeden Freitagabend
ab dem 31.07.2026
29,90 € ohne Aperitif
33,90 € mit Aperitif

Oktoberfestbuffet
jeden Freitagabend
ab dem 18.09.2026
33,90 € ohne Aperitif
37,90 € mit Aperitif

Gänsebuffet
jeden Freitagabend
ab dem 30.10.2026
ca. 34,90 € ohne Aperitif
ca. 38,90 € mit Aperitif

Weihnachtsbuffet
jeden Donnerstag- und Freitagabend
ab dem 19.11.2026
ca. 46,00 €