



Pfeffermühle „Genuss Pur“

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

Suppen

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Käsecroutons

8,90

Hausgemachte Curry-Zitronengrassuppe -vegan-

Sesam | Kräuter

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



Hauptgänge

Hausgemachte Pasta

Die Nudel | Spinat | Rahm | Tomaten
Champignons | Knoblauch | Kräuter (vegetarisch)
21,90

mit 5 Riesengarnelen
27,90

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 wider!

Hausgemachte Rinderrouladen mit Rotweinsoße

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



Oma's Lieblings Buffet
jeden Freitagabend
vom 19.06.2026 – 24.07.2026

Vorspeise

Kartoffelsalat | Krautsalat | Gurkensalat
Brotauswahl | Kräuterdip
Salatbuffet mit Joghurt- und Balsamicodressing

Warmes Buffet

Handgerollte Rinderrouladen
Oma's Schweinebraten mit Bratensoße
Schnitzel von der Hähnchenbrust mit Pilzsoße
Hausgemachte Fischstäbchen mit Remoulade
Gebackene Champignons
Schwäbische Spätzle
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
Salzkartoffeln
Bohngengemüse

Dessert vom Buffet

Dessertauswahl in kleinen Gläschen
Preis pro Person 33,90 € ohne Aperitif
Preis pro Person 37,90 € mit Aperitif (Aperol Spritz)

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

Aktionen

Schnitzelbuffet

jeden Freitagabend

ab dem 31.07.2026

29,90 € ohne Aperitif

33,90 € mit Aperitif

Oktoberfestbuffet

jeden Freitagabend

ab dem 18.09.2026

ca. 34,90 € ohne Aperitif

ca. 38,90 € 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 19.11/20.11.2026

ca. 46,00 € mit Aperitif