

## Herzlich willkommen!

Endlich dürfen wir wieder für Sie da sein - mit unveränderter Leidenschaft fürs Kochen und exzellentem Service.

Wir konzentrieren uns auf das Beste der Region und bieten eine schlanke, präzise Frischeküche:

### So schmeckt Nordhessen heute!

Mit hochwertigen Fleischspezialitäten und frischem Fisch bleiben wir uns treu. Gleichzeitig erfinden wir uns neu und kommen der wachsenden Nachfrage nach leichteren Speisen entgegen. Aromatisch und nicht weniger reich und vielfältig.

Bei uns finden Sie für jeden Anlass den passenden Raum. Mit Freude kochen wir für Sie auch individuelle Menüs ab 10 Personen nach Absprache und Vorbestellung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gern an!

Wir freuen uns sehr, diesen Weg mit Ihnen zusammen gehen zu dürfen. Bleiben Sie neugierig!

Ihr „Pfeffermühlen“ Team

Miguel Serodiô da Conceição  
Restaurant- und Bankettleiter

Bastian Arendes  
Küchenchef

## TAGESEMPFEHLUNGEN

### **Maronen-Sellerie-Suppe**

Rehschinken 7,50 €

\*

### **Mild geräucherte Gänsebrust**

Feldsalat | Granatapfel | Walnuss 14,50 €

\*

### **Gebratenes Hirschfilet**

Schwarzwurzel | Preiselbeer-Jus | Schupfnudeln 29,50 €

\*

### **¼ Klassische Gans**

Rotkohl | Grünkohl | Gänse-Jus | Bratapfel

Kartoffel-Klöße | Feldsalat 30,50 €

\*

### **¼ Deutsche Freiland-Gans (nur auf Vorbestellung)**

Rotkohl | Grünkohl | Gänse-Jus | Bratapfel

Kartoffel-Klöße | Feldsalat 42,50 €

\*

### **Schnitzel vom Hessischen Wildschwein**

Haselnuss-Panade | Rosenkohl | hausgemachte Spätzle

Cranberry-Jus 24,50 €

\*

### **Filet vom Winter-Kabeljau**

Dijon-Sauce | Blatt-Spinat | Pellkartoffel 26,50 €

\*

### **Spekulatius Cannelloni**

Glühwein-Feige | Lebkuchen-Eis 9,50 €

## VORSPEISEN

### Winterlicher Salat

geröstete Kerne | Croûtons  
Balsamico-Dressing (vegan) 7,00 €

### Wildkräutersalat

geröstete Kerne | Croûtons  
hausgebeizter Fjord-Lachs | Honig-Senf  
Balsamico-Dressing (vegetarisch) 15,50 €

Weitere Dressings:  
Joghurtdressing | Kräuterdressing

### Rote Beete Carpaccio

Haselnuss-Vinaigrette | gekörnter Frischkäse  
Haselnüsse | Feldsalat (vegetarisch) 11,00 €

### Hessisches Vitello

rosa Kalbfleisch | Frankfurter Grüne Sauce  
Ringelbeete | Zupfsalate 13,00 €

## SUPPEN

### Tafelspitzbrühe vom Rind

Gemüwestreifen | Kräuterkäse 6,50 €

### Kartoffelsuppe

Lauch | Knoblauch-Pfeffer | Bacon 6,00 €

### Topinambur-Schaumsuppe

gegrillte Avocado (vegetarisch) 7,00 €

## HAUPTGÄNGE

### **Geschmorte Ochsenbacke vom Limousin Rind**

Romanesco | Selleriepüree 27,50 €

### **Burger**

Angus-Rind von Stiens-Beef  
Portwein-Zwiebeln | Weidekäse aus Trendelburg  
Tomatensauce | Pommes frites 21,00 €

### **Veggi-Burger**

Couscous | Spinat | Möhre  
Minz-Joghurt | Gemüse-Pommes 16,50 €

### **Kalbsschnitzel**

lauwarmer Kartoffel-Salat | Preiselbeeren  
Gurkensalat mit Dill 22,50 €

### **Brust vom Kikok-Hähnchen**

Parmesan-Schaum | geschmorter Römersalat  
Pinienkern-Püree 20,50 €

### **„Pfeffersack“**

gerolltes Rumpsteak | Schinken | Zwiebeln  
Pfefferrahm | grüne Bohnen | Pommes frites 22,00 €

### **Rinderfilet vom Jungbullen (250 g)**

Lila Möhren | Port-Jus  
Kartoffel-Krapfen 38,50 €

## HAUPTGÄNGE

### **Dry aged Roast Rack vom Strohschwein (ca.400g)**

**von der Metzgerei Klare**

BBQ-Butter | Salat

Kräuter-Kartoffel-Ecken 26,00 €

### **gebratener Bachsaibling**

Riesling-Schaum | Vanille-Wirsing

Belugalinsen 21,50 €

### **Klassische Gänsebrust**

Balsamico-Zimt-Jus | Steckrübe-Apfel-Ingwer-Stampf

Zuckerschoten 27,50 €

### **Maronen-Kartoffel-Gnocchi**

Feige | Walnuss

Feldsalat (vegetarisch) 17,00 €

### **Grünes Gemüsecurry**

Wasabi-Nüsse | Soja-Limetten-Dip

Basmatireis (vegan) 18,50 €

## DESSERT

### **Tiramisu vom Hütt Bier**

Birne | Schokobrösel

9,00 €

### **Orangen-Crème-brûlée**

Zweierlei von der Valrhona-Schokolade

9,50 €

### **Süßigkeit**

Espresso mit einer kleinen  
Süßigkeit aus der Patisserie

5,00 €

### **Käseauswahl**

Feigensenf und Obst-Chutney  
Schwarzbrot

13,00 €

### **Sorbet Variation**

Saisonale Früchte (vegan)

8,00 €

Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten bzw. Allergien an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank.