

Herzlich Willkommen in unserer Pfeffermühle!

Unser Restaurantleiter, Küchenchef und das gesamte „Pfeffermühlen“ Team sind mit großer Leidenschaft fürs Kochen und exzellentem Service für Sie da.

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 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



VORSPEISEN

Kleiner Gartensalat (vegan)

geröstete Kerne | Croûtons | Sprossen

Balsamicodressing 5,50 €

Weitere Dressings: Joghurtdressing | Kräuterdressing

Ziegenkäse

Mango | Bresaola | Wildkräuter 12,00 €

Carpaccio vom Jungbulle

Balsamico | Rucola | Parmesan | Pinienkerne 16,00 €

Lauwarmer Saibling

Bärlauch | Grüner Spargel | Hirse 16,00 €

Kartoffel-Canneloni (vegan)

Karotte | Kerbel | Haselnuss | Kapern 12,00 €

Suppen

Tafelspitz-Consommé vom Rind

Gemüsestreifen | Kräuterflädle 7,00 €

Kartoffelsuppe Klassisch

Speck | Zwiebel | Lauch 7,50 €

Karotten-Ingwer Suppe (vegan)

Haselnuss | Kerbel 6,50 €

Hauptgänge

„Pfeffersack“

gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln
Pfefferrahm | grüne Bohnen | Pommes frites 25,00 €

Rumpsteak 250g vom Limousin-Rind

Kräuterbutter | mediterranes Gemüse
Kartoffelgratin 33,00 €

Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Petersilienkartoffel
Kleiner Gartensalat 25,00 €

Schweinefilet

Kümmeljus | Gebratene Pilze | Bratkartoffeln 23,00 €

Maishähnchenbrust

Zucchini-Tomatengemüse | Duftreis 23,00 €

Burger

Angus-Rind vom Stiens-Beef
Rotweinzwiebeln | Cheddar
Pommes frites 21,00 €

Lammrücken im Blätterteig

Thymianjus | Bohnen-Cassoulet 34,00 €

Großer Gartensalat (vegan)

geröstete Kerne | Croûtons | Sprossen
Pilze | Balsamico 12,00 €

Wahlweise mit:

Maishähnchenbrust 10,50 €

Black-Tiger Garnelen 11,00 €

Hauptgänge

Gebratenes Saiblings Filet

Safranschaum | Blattspinat | Risotto 26,00 €

Schwertfisch

Zitronengrasschaum | Grüner Spargel
Gebratene Polentaschnitte 29,00 €

Bömlo Lachsfilet

Beurre Blanc | Kartoffel-Sellerie Stampf
Gartensalat 24,00 €

Tagliatelle

Black-Tiger Garnelen | Bärlauch
Kirschtomaten 17,50 €

Vegetarisch und Vegan

Grünes Gemüsecurry

Soja-Limetten Dip | Wasabinüsse | Duftreis 19,00 €

Veggi-Burger

Minz-Joghurt | Couscous mit Möhre und Spinat
Gemüsepommes 16,50 €

Dessert

„Apfel“ 12,00 €

Mascarpone | Calvados | Knallbrause

Rhabarber-Vanille Schnitte 9,50 €

Rhabarber | Biskuit | weiße Schokolade

Erdbeer Parfait 10,50 €

Brownie | Crème au chocolat | Minze

Sorbet Variation (vegan)

Saisonale Früchte 9,00 €

Süßigkeit

Espresso mit einer kleinen

Süßigkeit aus der Patisserie 5,50 €

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