

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

6,00 €

Weiteres Dressing: Schmanddressing

Ziegenkäse

Pumpernickel | Pfirsich | Wildkräuter

13,00 €

Rinder-Carpaccio vom Jungbullen

Balsamico | Rucola | Parmesan
Pinienkerne | Kirschtomaten

16,00 €

Vitello Tonnato

Rosa Kalbfleisch | Thunfisch | Kapern | Sardellen

16,00 €

Törtchen von Antipasti (vegan)

Rucola | Knoblauch-Röstbrot

12,00 €

Suppen

Tafelspitz Consommé vom Rind

Gemüwestreifen | Kräuterflädle

7,50 €

Tomatenessenz

Basilikumklößchen

9,00 €

Kaltes Gurkensüppchen (vegan)

7,00 €

Hauptgänge

Rinderfilet 250g

Pfefferbutter | gebratene Pilze | Bratkartoffeln 45,00 €

„Peffersack“

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

Rumpsteak 250g

Kräuterbutter | mediterranes Gemüse
Kartoffelgratin 33,00 €

Kalbsschnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
Kleiner Gartensalat 25,00 €

Schweinefilet unter der Gewürzkruste

Jus | Ofengemüse | Kräuter-Kartoffel Plätzchen 24,00 €

Burger

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

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Serranoschaum | Kirschtomaten | Salbei-Pilz Risotto 23,00 €

Lamm Carré

Jus | Babymöhren | getrüffeltes Polentaschnitte 38,00 €

Hauptgänge

Großer Gartensalat (vegan)

geröstete Kerne | Croûtons | Sprossen
Balsamico Dressing | gebratene Pilze

13,00 €

Wahlweise mit:

Hähnchenbrust

10,50 €

Black Tiger Garnelen

11,00 €

Scholle im Ganzen gebraten 350g

Finkenwerder Art | Bratkartoffeln | Kleiner Salat

29,00 €

Thunfisch

Mango-Chili Wok | Sesam | Reis

34,00 €

Black Tiger Garnelenpfanne

Aioli | mediterranes Gemüse | Knoblauch-Röstbrot

28,00 €

Tagliatelle

Lachs | Spinat-Riesling-Sauce

Kirschtomaten

17,50 €

Vegetarisch und Vegan

Süßkartoffel-Gnocchi

Ziegenkäse | Thymian | Walnuss

19,00 €

Kichererbsen-Gemüse Bratling (vegan)

Wildkräutersalat | Tofu | Kräuterdip

19,00 €

Dessert

Crème Brûlée von der weißen Schokolade

Mango-Maracuja Sorbet 9,50 €

Erdbeerparfait

Brownie | Schokoladencreme | Minze 11,00 €

Schokolade

Erdbeere | Joghurt | Knallbrause 9,00 €

Süßigkeit

Espresso mit einer kleinen Süßigkeit aus der Patisserie 5,50 €

oder mit hausgemachten Pralinen 8,00 €

Sorbet Variation

Saisonale Früchte (vegan) 9,50 €

Eiscreme

je Kugel 2,00 €

Schokolade

Vanille

Erdbeere

Haselnuss

Weitere Toppings: Schlagsahne, Schokoladensauce 0,70 €

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