

## 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

Patrik Michel  
Küchenchef



## Vorspeisen

### **Kleiner Gartensalat** (vegan)

geröstete Kerne | Croûtons | Sprossen

Balsamicodressing 6,00 €

Weiteres Dressing: Schmanddressing

### **Ziegenkäse**

Marinierte Birne | Walnuss 13,00 €

### **Rindercarpaccio vom Jungbullen**

Balsamico | Rucola | Parmesan

Pinienkerne | Kirschtomaten 16,00 €

### **Hausgebeizter Lachs**

Apfel | Meerrettich | Schmand 14,50 €

### **Tatar von der roten Beete** (vegan)

Rucola | Kapern | Zwiebeln 12,00 €

## Suppen

### **Consommé von Tafelspitz**

Gemüsestreifen | Kräuterflädle 7,50 €

### **Essenz vom Steinpilz**

Kräuterklößchen 9,00 €

### **Kürbiscremesüppchen** (vegan)

Kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl 7,00 €

## Hauptgänge

### Gebratener Rehrücken

Wachholderjus | Waldpilze | Muskovado- Kürbispüree 36,00 €

### Ragout vom heimischen Wild

Preiselbeeren | Pilze | Semmelroulade 24,00 €

### Klassische Rinderroulade

Kartoffel-Kräuterpüree | Rahmwirsing 23,00 €

### „Pfeffersack“

gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Pfefferrahm | Speckbohnen | Pommes frites 26,00 €

### Rumpsteak 250g

Kräuterbutter | mediterranes Gemüse

Ofenkartoffel | Schnittlauchquark 33,00 €

### Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Gurkensalat 25,00 €

### Filets von Rind | Schwein | Hähnchen

Jus | Ofengemüse | Bratkartoffeln 26,00 €

### Burger Angus-Rind von Stiens-Beef

Tomatensalsa | BBQ-Sauce | Bacon | Cheddar

Schmorzwiebeln | Kartoffelwedges 21,00 €

### Maishähnchenbrust

Kräuterrahmsauce | Wilder Brokkoli

Kartoffel-Thymiansoufflé 24,00 €

### Original Züricher Geschnetzeltes

Champignons | Eierspätzle | Salat mit Schmanddressing 29,00 €

## Hauptgänge

### Großer Gartensalat (vegan)

geröstete Kerne | Croûtons | Sprossen

Balsamicodressing | gebratene Pilze 13,00 €

Wahlweise mit:

Hausgebeiztem Lachs 9,00 €

Hähnchenbrust 10,50 €

Black Tiger Garnelen 11,00 €

### Doradenfilet

Rieslingsauce | Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln 24,00 €

### Variation von Edelfischen

Krustentiersoße | Wilder Brokkoli | Safranreis 29,00 €

## Vegetarisch und Vegan

### Käsespätzle

Gruyère | Röstzwiebeln | Salat mit Schmanddressing 19,00 €

### Ragout vom Hokkaido Kürbis (vegan)

Tofu | Tomate | Cashew | Spinat 19,00 €

## Dessert

### Törtchen von der Crème Brûlée

Baiser | Früchte 9,50 €

### Dreierlei von der Schokolade

Haselnuss | Orange | Minze 9,50 €

### 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

Walnuss

Weitere Toppings: Schlagsahne, Schokoladensauce 0,70 €

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

## Menüempfehlung

### Essenz vom Steinpilz

Kräuterklößchen

9,00€

\*\*\*

### Linguine

Zitronen- Beurre- Blanc | Flusskrebse

19,00€

\*\*\*

### Sorbet vom Weißen Pfirsich

4,50€

\*\*\*

### Gebratener Rehrücken

Wachholderjus | Waldpilze

Muskovado-Kürbis-Püree

36,00€

\*\*\*

### Törtchen von der Crème Brûlée

Baiser | Früchte

9,50€

5 Gang Menü: 69,00€

4 Gang Menü (ohne Linguine): 57,00€

3 Gang Menü (ohne Linguine und Sorbet): 49,00€

Alle Gänge aus dem Menü können auch als einzelne Gerichte bestellt werden.