

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

Bunter Gartensalat

Schmand oder Balsamico | Kerne | Croutons

6,00 €

Feldsalat

Himbeerdressing | Luftgetrockneter Rinderschinken

Cashewkerne

10,50 €

Rosa Kalbsrücken

Radieschen | Schnittlauch | Schalotte | Kerbel

14,00 €

Praline vom Ziegenkäse

Rotwein-Feige | Pistazie | Feldsalat

13,50 €

Suppen

Cappuccino von der Tomate

Basilikum

8,00 €

Consommé vom Rind

Flädle | Gemüsestreifen

7,50 €

Hauptgänge

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Tomaten-Basilikumrisotto 24,00 €

Rumpsteak 250 g vom Weiderind

Gebratene Pilze | Bearnaisè | Kartoffelgratin 33,00 €

Kabeljau

Dijonsenf Soße | Lauchgemüse
Salzkartoffeln 29,00 €

Cordon Bleu vom Kalb

Preisebeeren | Bratkartoffeln
Salat mit Schmanddressing 26,00 €

Grünes Curry

Cashew | Spinat | Duftreis | Sprossen 19,50 €

Optional dazu:

Hähnchenbrust 6,00 €

Gnocchi

Zucchini | Schafskäse | Bunte Tomaten 17,50 €

Rosa gegarter Hirschrücken

Preiselbeer-Wachholder Jus | Rotkraut
Schupfnudeln 34,00 €

Klassiker

„Pfeffersack“

gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Pfeffersoße | Speckbohnen

Pommes frites

26,00 €

Schmandschnitzel vom Landschwein

Speck | Zwiebel | Pommes frites

Salat mit Schmanddressing

18,00 €

Rosa gegartes Roastbeef (kalt)

Remouladensauce | Gewürzgurke

Bratkartoffeln

21,50 €

Kalbsleber

Apfel | Zwiebel

Kartoffelpüree

23,00 €

Cesar Salat

Parmesan | Kapern | Sardellen | Hähnchenbrust

Speck | Pilze | Croûtons

19,00 €

Dessert

Schmand Mousse

Apfelragout | Cracker

9,00 €

Schokoladen Soufflé von der Valhrona- Schokolade

Winterpflaumensorbet

11,00 €

Süßigkeit

Espresso mit einer kleinen
Süßigkeit aus der Patisserie

5,50 €

Sorbet Variation

Winterpflaume | Himbeere | Zitrone

10,50 €

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.



Menü-Empfehlung

Französische Zwiebelsuppe

Parmesan | Croûtons

Filet vom Landschwein

Lauchgemüse | Kartoffelgratin

Schmand Mousse

Apfelragout | Cracker

3-Gang: 39,00 €