

## **Herzlich Willkommen in unserer Pfeffermühle!**

Seien Sie neugierig!

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 köstliche und ausgewogene 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 gemeinsam gehen zu dürfen.

Ihr Pfeffermühlen-Team

**Miguel Serodiô da Conceição**  
Restaurant- und Bankettleiter



## 5 Gang - Menü

Tatar vom Rind | Sardelle | Kapern  
Senf | Schalotten

\*\*\*

Gegrillter mariniertes grüner Spargel  
Radieschen | Parmesan | Balsamico

\*\*\*

Sorbet von der Zitrone

\*\*\*

Maischolle Finkenwerder Art | Petersilie  
Neue Kartoffeln | Gurkensalat

\*\*\*

Weißer Mousse au Chocolat | Erdbeere  
Grand Manier

69 €

## Vorspeisen

<b>Bärlauchsüppchen</b>	8,00 €
Croûtons	
<b>Consommé vom Rind</b>	7,50 €
Flädle   Gemüsestreifen	
<b>Bunter Gartensalat</b>	6,00 €
Schmand oder Balsamico   Kerne   Croûtons	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	16,00 €
Parmesan   Rucola   Alter Balsamico	
<b>Tatar vom hausgebeizten Lachs</b>	16,00 €
Apfel   Crème fraîche   Dill   Kartoffelrösti	
<b>Burrata</b>	13,50 €
Schmortomate   Rucola   Balsamico	

## Hauptgänge

**Rumpsteak 250 g vom Weiderind** 34,00 €

Röstzwiebel | Kräuterbutter | Ofenkartoffel  
Schnittlauchquark

**Züricher Geschnetteltes**

Champignons | Kartoffelrösti | Salat 29,00 €

**Gebratenes Filet vom Atlantiklachs**

27,00 €

Teriyaki | Wilder Brokkoli | Duftreis

**Garnelenpfanne**

29,00 €

Limette | Chili | Koriander | Petersilie | Aioli  
Röstbrot

**Grünes Curry** (vegan)

18,00 €

Cashew | Spinat | Duftreis | Sprossen

gerne dazu:

Hähnchenbrust 8,00 €

Black Tiger Garnelen 12,00 €

**Kartoffelgnocchi** (vegetarisch)

17,00 €

Gorgonzola | Birne | Walnuss

## Klassiker

### „Pfeffersack“

27,00 €

Pfefferrahm | Speck-Bohnen | Pommes Frites

### Cordon Bleu vom Kalb

27,00 €

Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Salat mit Schmanddressing

### Schnitzel vom Landschwein

19,00 €

Champignon | Béarnaise | Pommes Frites

Salat mit Schmanddressing

### Kalbsleber

23,00 €

Kartoffelpüree | Zwiebel | Apfel

### Rosa gegartes Roastbeef (kalt)

21,50 €

Salatgarnitur | Remoulade | Bratkartoffeln

Gewürzgurke

## Dessert

**Dreierlei vom Eierlikör** 9,50 €

**Valrhona-Schokolade** 11,00 €  
Himbeere | Crème pâtissière

**Sorbetvariation** 10,50 €  
Weißer Pfirsich | Himbeere | Zitronengras

**Espresso mit kleiner Süßigkeit** 6,00 €

**Eiscreme** (je Kugel) 2,00 €

Schokolade

Vanille

Erdbeere

Haselnuss

Weitere Toppings: Schlagsahne, Schokoladensauce 0,70 €

Bitte wenden Sie sich bei Anliegen zu Unverträglichkeiten, Allergien oder Zusatzstoffen an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank.

