

## **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

**Patrik Michel**  
Küchenchef



## 5 Gang - Menü

### **Karamellisierte Ziegenkäse**

Mango | Balsamico | Kräuter

★

### **Gazpacho**

Paprika | Tomate | Sellerie | Knoblauch

★

### **Sorbet vom Weißen Pfirsich**

★

### **Limonen- Basilikumravioli**

Nussbutter | Parmesan | Kirschtomaten | Rucola

★

### **Joghurt Maracuja Riegel**

Baiser | Crunch

52,00 €

## Vorspeisen

**Gazpacho** 7,00 €

Paprika | Tomate | Sellerie | Knoblauch

**Consommé vom Rind** 7,50 €

Flädle | Gemüsestreifen

**Bunter Gartensalat** 6,50 €

Schmand oder Balsamico | Kerne | Croûtons

**Karamellierter Ziegenkäse** 13,00 €

Mango | Balsamico | Kräuter

**Black Tiger Garnele** 16,00 €

Olivenöl | Chili | Knoblauch | Aioli

**Sülze vom Tafelspitz** 14,00 €

Gemüse | Meerrettich | Frisée

## Hauptgänge

<b>Rosa gegartes Rumpsteak (250 g Rohgewicht)</b>	35,00 €
Kräuterbutter   Speckbohnen   Rosmarinkartoffeln	
<b>Filet vom Rind (200 g Rohgewicht)</b>	39,00 €
Selleriepüree   Rotwein Basilikum Schalotten	
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b>	27,00 €
Preiselbeeren   Bratkartoffeln	
Salat mit Schmanddressing	
<b>Loup de Mer</b> im Ganzen gebraten	33,00 €
Zitronen-Kapern Butter   Rosmarinkartoffeln	
Salat mit Balsamicodressing	
<b>Grünes Curry</b> (vegan)	18,00 €
Cashew   Spinat   Duftreis   Sprossen	
gerne dazu:	
Hähnchenbrust	8,00 €
Black Tiger Garnelen	12,00 €
<b>Limonen Basilikumravioli</b> (vegetarisch)	19,50 €
Nussbutter   Parmesan   Kirschtomaten   Rucola	

## Klassiker

**„Pfeffersack“** (gerolltes Rumpsteak mit Schinken) 27,00 €  
Pfefferrahm | Speck-Bohnen | Pommes Frites

**Schnitzel vom Landschwein** 19,00 €  
Champignons | Béarnaise | Pommes Frites  
Salat mit Schmanddressing

**Castelo Branco** 26,00 €  
Schweinefilet | Schinken | Champignons | Béarnaise | Käse  
Tomate | Herzoginkartoffeln

**Rosa gegartes Roastbeef** (kalt) 21,50 €  
Salatgarnitur | Remoulade | Bratkartoffeln  
Gewürzgurke

**Pot au Feu von Edelfischen** 33,00 €  
Krustentiersoße | Morcheln | Butternudeln  
Salat mit Balsamicodressing

**Caesar Salad** 21,00 €  
Hähnchenbrust | Parmesan | Croutons  
Speck | Champignons



## Dessert

<b>Joghurt Maracuja Riegel</b>	11,00 €
Baiser   Crunch	
<b>Crème Brûlée</b>	8,00 €
Vanille   Früchte	
<b>Sorbetvariation</b>	10,50 €
Weißer Pfirsich   Waldbeere   Mango	
<b>Espresso mit kleiner Süßigkeit</b>	6,00 €
<b>Eiscreme</b> (je Kugel)	2,00 €
Schokolade	
Vanille	
Erdbeere	
Weitere Toppings: Schlagsahne, Schokoladensauce	0,70 €

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

