

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

Praline vom Ziegenkäse

Feige | Pistazie | Kerbel



Steinpilzessenz

Kräuterklößchen | Chesterstange



Sorbet von der Mandarine



Hirschrücken

Wachholderjus | Muscovado-Kürbis Püree | Waldpilze



Schwarzwälder Kirsch Dessert

Kirsche | Brownie | Ganache | Kirschwasser

72,00 €



Vorspeisen

Bunter Gartensalat 7,50 €

Schmand oder Balsamico | Kerne | Croûtons

Feldsalat 8,50 €

Schmanddressing | Kirschtomaten | Pinienkerne

Praline vom Ziegenkäse 13,50 €

Feige | Pistazie | Kerbel

Geräucherte Entenbrust 14,00 €

Cashewkerne | Himbeervinaigrette

Gewürzmarmelade

Tatar vom Hausgebeiztem Lachs 17,00 €

Schmand | Granny Smith Apfel | Sesamcracker

Steinpilzessenz 9,00 €

Kräuterklößchen | Chesterstange

Kürbiscremesuppe 7,00 €

Kerne | Öl

Hauptgänge

Barbarie Entenbrust 32,00 €

Orangenjus | Grüne Bohnen | Schupfnudeln

Hirschrücken 37,00 €

Wachholderjus | Muscovado-Kürbis Püree | Waldpilze

Gebratener Seeteufel 33,00 €

Safranrisotto | Geschmolzene Tomate | Brokkoliröschen

Seezunge im Ganzen Tagespreis

Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln

Salat mit Balsamicodressing

Tagliatelle VS 16,00 €

Parmesansauce | Périgord Trüffel (Tuber Melanosporum) HG 23,00 €

Ragout vom Hokkaido Kürbis 21,00 €

Tofu | Blattspinat | Tomate | Cashew | Duftreis

Klassiker

Rosa gegartes Rumpsteak 200g Surf&Turf 37,00 €

Black Tiger Garnele | Knoblauchbutter

Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

„Pfeffersack“ (gerolltes Rumpsteak mit Schinken) 28,00 €

Pfefferrahm | Speck-Bohnen | Pommes Frites

Schnitzel vom Landschwein 19,50 €

Schmand | Speck | Zwiebel | Pommes Frites

Salat mit Balsamicodressing

Castelo Branco 27,00 €

Schweinefilet | Béarnaise | Champignons | Käse

Tomate | Herzoginkartoffeln

Salat mit Balsamicodressing

Cordon Bleu vom Kalb 28,00 €

Preiselbeeren | Lauwarmer Kartoffelsalat

Radieschen | Zitrone

Wildgulasch 26,00 €

Preiselbeeren | Eierspätzle

Feldsalat mit Schmanddressing

Dessert

Sorbetvariation	10,50 €
Kirsche Waldbeere Mandarine	
Parfait von der Mandarine	9,50 €
Mandelhippe	
Schwarzwälder Kirsch Dessert	11,00 €
Kirsche Brownie Ganache Kirschwasser	
Dessertvariation	8,00 €
Café Crème Brûlée Zwetschgenröster Vanilleeis	
Espresso mit kleiner Süßigkeit	6,00 €

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

