

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

Carpaccio von der Ochsenherztomate

Burrata | Pinienkerne | Basilikum Öl

Fruchtiges Currysüppchen

Garnele | Koriander

Zitronensorbet

Gebratenes Filet vom Saibling

Beurre Blanc | Flusskrebse | Blattspinat | Dauphine Kartoffeln

Mandelküchlein

Popcorneis | Karamell

72,00 €



Vorspeisen

Bunter Gartensalat 8,50 €
Balsamico Dressing | Kerne | Croûtons

Gebackene Black Tiger Garnele im Pankomantel 17,00 €
Wakame Algen | Sesam | Chili

Pastete vom Landschwein und Ochsen 19,00 €
Morcheln | Trüffel | Portweinreduktion | Kerbel

Carpaccio von der Ochsenherztomate 16,50 €
Burrata | Pinienkerne | Basilikum Öl

Fruchtiges Currysüppchen 11,00 €
Garnele | Koriander

Consommé vom Weiderind 9,50 €
Grießnockerl | Petersilie

Hauptgänge

Rosa gegartes Rumpsteak 250g 39,00 €

Café de Paris Butter | Portwein-Zwiebel | Pommes Frites

Gebratenes Filet vom Saibling 34,00 €

Beurre Blanc | Flusskrebse | Blattspinat | Dauphine Kartoffeln

Brust vom Freilandhuhn gefüllt mit Spinat und Schafskäse 29,00 €

Chili-Tomatenrahm Soße | Mandelreis

Salat in Balsamico Dressing

Sous Vide gegarte Rinderbrust 68 C. / 72 h 28,00 €

Meerrettich | Möhre | Sellerie | Lauch | Butterkartoffeln

Münchener Schnitzel vom Landschwein 21,00 €

Senf | Meerrettich | Bratkartoffeln | Zitrone

Gurkensalat

Gefüllte Aubergine 21,00 €

Soja-Minze Dip | Zucchini | Paprika | Rote Zwiebel | Junglauch | Koriander

Sesam | Pinienkerne | Rosmarinkartoffeln

Rote Beete Gnocchi 19,50 €

Ziegenkäse | Spinat | Walnuss | Kirschtomate

Klassiker

„Pfeffersack“ (gerolltes Rumpsteak mit Schinken) 29,50 €

Pfefferrahm | Speck-Bohnen | Pommes Frites

Seezunge im Ganzen Tagespreis

Zerlassene Butter | Zitrone | Petersilienkartoffeln

Salat in Schmand Dressing

Castelo Branco 28,50 €

Schweinefilet | Tomatenbasilikumrahm | Béarnaise | Champignons

Käse | Tomate | Kartoffelkräuter Plätzchen

Salat in Balsamico Dressing

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 31,50 €

Champignons | Kartoffel-Schnittlauch Rösti

Salat in Schmand Dressing

Dessert

Dessertvariation 12,00 €

Baba au Rhum | Mousse au Chocolat | Vanille Pannacotta
Passionsfrucht

Mandelküchlein 11,00 €

Popcorneis | Karamell

Nougat-Topfenknödel 9,50 €

Rumfrüchte | Honighippe

Sorbetvariation 11,00 €

Fruchtspiegel | Früchte

Espresso mit kleiner Süßigkeit 7,00 €

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

