

## **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



## Deutscher Spargel aus Kassel

**Spargelcremesuppe** 8,00 €

**Salat von weißem und grünem Spargel** 15,00 €

Erdbeere | Schnittlauchvinaigrette

**Portion Stangenspargel** 26,00 €

Kartoffeln | Hollandaise | Butter |

### **Gerne dazu:**

Kleines Wiener Schnitzel 12,00 €

Gebratenes Lachsfilet 12,00 €

Rosmarinschinken 9,00 €

**Frische Erdbeeren** 10,50 €

Vanille | Pistazie | Marsalla Espuma | Minze

## Vorspeisen

<b>Bunter Gartensalat</b>	8,50 €
Balsamico Dressing   Kerne   Croûtons	
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b>	15,50 €
Safran Birne   Pistazie   alter Balsamico	
<b>Burgunderschnecken im Champignonkopf</b>	14,00 €
Café de Paris   Toast	
<b>Confierte Bachforelle</b>	17,00 €
Kaviar   Gurke   Dill	
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	8,00 €
<b>Consommé vom Weiderind</b>	9,50 €
Nudelroulade   Gemüse	
<b>Carpaccio vom Weiderind</b>	19,50 €
Olivenöl   Rucola   Grana Padano   Pinienkerne	

## Hauptgänge

**Rosa gegartes Rumpsteak 250g** 39,00 €

Bohnencassoulet | gebackene Kartoffelbällchen | Rosmarinjus

**Loup de Mer** 38,00 €

Fregola Sarda | Honigtomate | Zitronen Thymiansoße

**Rosa gegarter Lammrücken** 38,00 €

Kräuterkruste | Jus | Ratatouille Törtchen

Rosmarinkartoffeln

**Großer Gartensalat** 14,00 €

Balsamico Dressing | Kirschtomaten | Zwiebeln | Sprossen

Pinienkerne | Hausgebackenes Focaccia

Gerne dazu:

Gebackener Schafskäse 8,00 €

Honig karamellisierte Hähnchenbruststreifen 9,50 €

**Fregola Sarda** 23,00 €

Artischocke | Grüner Spargel | Parmesan | Pinienkerne

**Zucchini-puffer** 19,00 €

Kresse | Tofu | Tomatenragout | Kräuteröl | vegan

## 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 mit Balsamico Dressing

**Klassisches Wiener Schnitzel** 28,50 €  
Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln  
Gurkensalat

**Rinderfiletspitzen** 31,50 €  
Champignons | Jus | Kräuterspätzle  
Kleiner Salat in Schmand

## Dessert

<b>Dreierlei von der Valrhona Schokolade</b>	12,00 €
Früchte   Perlen	
<b>Frische Erdbeeren</b>	10,50 €
Vanille   Pistazie   Marsalla Espuma   Minze	
<b>Käseauswahl Kuh und Ziege</b>	19,00 €
Früchtebrot   Feigensenf   Weintrauben	
<b>Sorbetvariation</b>	12,00 €
Fruchtspiegel   Früchte	
<b>Affogato</b>	6,00 €
Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso aufgegossen	

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

