

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

| | |
|--|---------|
| Bunter Gartensalat | 8,50 € |
| Balsamico Dressing Kerne Croûtons | |
| Karamellierter Ziegenkäse | 15,50 € |
| Safran Birne Pistazie alter Balsamico | |
| Burgunderschnecken im Champignonkopf | 14,00 € |
| Café de Paris Toast | |
| Confierte Bachforelle | 17,00 € |
| Kaviar Gurke Dill | |
| Bärlauchcremesuppe | 8,00 € |
| Consommé vom Weiderind | 9,50 € |
| Nudelroulade Gemüse | |
| Carpaccio vom Weiderind | 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

| | |
|---|---------|
| Dreierlei von der Valrhona Schokolade | 12,00 € |
| Früchte Perlen | |
| Frische Erdbeeren | 10,50 € |
| Vanille Pistazie Marsalla Espuma Minze | |
| Käseauswahl Kuh und Ziege | 19,00 € |
| Früchtebrot Feigensenf Weintrauben | |
| Sorbetvariation | 12,00 € |
| Fruchtspiegel Früchte | |
| Affogato | 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.

