

Herzlich Willkommen in unserer Peffermühle!

Seien Sie neugierig!

Unser Restaurantleiter, Küchenchef und das gesamte Peffermühlen-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 Peffermühlen-Team

Miguel Serodiô da Conceição
Restaurant- und Bankettleiter

Patrik Michel
Küchenchef

BARKARTE

Bunter Gartensalat 8,50 €

Balsamico Dressing | Kirschtomaten | Kerne

Ceasar Salat

Hähnchenbrust | Speck | Champignons

Sardellen | Kapern | Parmesan

21,00 €

Münchener Schnitzel vom Land Schwein

Meerrettich-Senf | Bratkartoffeln | Kleiner Gartensalat

22,50 €

Tagliata vom Rumpsteak

Kräuter-Knoblauch Baguette | Rucola | Balsamico

Parmesan | Pinienkerne | Kirschtomaten

34,00 €

Orecchiette (Öhrchennudel)

Black Tiger Garnele | Tomatensugo | Kräuter

22,50 €

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef

Bratkartoffeln | Remouladensoße | Gewürzgurke

31,50 €

Vesperplatte:

Ahle Wurst | Bergkäse G | Pfefferbeisser

Schwarzwälder Schinken |

Gewürzgurke | Perlzwiebeln | Roggenbrot | Butter

16,50 €

Flammkuchen

Schmand | Wildlachs | Lauch | Dill

19,00 €