

## 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

## Vorspeisen

<b>Bunter Gartensalat</b> Balsamico Dressing   Kerne   Croûtons	8,50 €
<b>Black Tiger Garnele</b> Mango   Koriander   Wasabi-Creme   Soja	17,50 €
<b>Mediterraner Brotsalat</b> Luftgetrockneter Schinken   Tomate   Zwiebel Oliven   Oregano   Basilikum	14,50 €
<b>Burrata</b> Karamellierter Pfirsich   Chili   Balsamico   Cashewkerne	16,50 €
<b>Gurkenkaltschale</b> Ingwer   Dill   Kräuter	8,50 €
<b>Consommé vom Weiderind</b> Gemüsestreifen   Schnittlauch	9,50 €
<b>Essenz von sonnengereiften Tomaten</b> Basilikum-Klößchen	9,50 €

## Hauptgänge

**Filet vom Weiderind 200g** 41,00 €  
Kichererbsen-Püree | Gegrilltes junges Gemüse | Jus

**Gebratene Entenbrust** 36,00 €  
Mango-Chili-Couscous | Kresse | Orangenglace

**Tagliata vom Rumpsteak** 34,00 €  
Kräuter-Knoblauch Baguette | Rucola  
Balsamico | Parmesan | Pinienkerne | Kirschtomaten

**Orecchiette (öhrchennudeln)** 22,50 €  
Black Tiger Garnele | Tomatensugo | Kräuter

**Gebackene Süßkartoffel** 19,00 €  
Linsen-Chili | Cashewkerne | Korianderjoghurt

**Risotto von jungen Graupen** 16,50 €  
Pilze | Parmesan | Kräuter | Schmelztomate

## 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

**Münchener Schnitzel vom Landschwein** 22,50 €  
Meerrettich-Senf | Bratkartoffeln | kleiner Gartensalat

**Medallions von Rind und Schwein**  
Champignon-Rahm | Glasiertes Gartengemüse | Gebackene  
Kartoffelkroketten 31,50 €

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

**Ceasar Salat** 21,00 €  
Hähnchenbrust | Speck | Champignons  
Sardellen | Kapern | Parmesan

**Kalt aufgeschnittenes Roastbeef** 21,00 €  
Bratkartoffeln | Remouladensoße | Gewürzgurke

## Dessert

<b>Crêpe Suzette</b>	10,50 €
Grand Marnier   Orangenfilets   Vanille Eis	
<b>Leichte Mascarpone-Vanille Creme</b>	11,00 €
Geschlagener Kaffee   Amarettini   Himbeere	
<b>Grießflammerie</b>	12,00 €
Sauerkirsche   Crème Pâtissière   Baiser	
<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.