

Herzlich Willkommen in unserer Pfeffermühle!

Welcome to our Restaurant "Pfeffermühle"!

Seien Sie neugierig! *Be curious!*

Unser Restaurantleiter, Küchenchefin 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.

Our restaurant manager, head chef, and the entire Pfeffermühlen team are here for you with great passion for cooking and excellent service. We focus on the best of the region and offer a delicious and balanced fresh cuisine.

So schmeckt Nordhessen heute! *This is the taste of Northern Hesse today!*

Mit hochwertigen Fleischspezialitäten und frischem Fisch bleiben wir uns treu. Gleichzeitig erfinden wir uns neu und kommen der wachsenden Nachfrage nach leichteren Speisen entgegen.

Remaining true to ourselves with high-quality meat specialties and fresh fish. At the same time, we reinvent ourselves and respond to the growing demand for lighter dishes.

Aromatisch und nicht weniger reich und vielfältig.

Aromatic and no less rich and diverse.

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 Servicemitarbeitenden gerne an!

At our place, you will find the perfect space for every occasion. We joyfully prepare individual menus for you starting from 10 people by arrangement and pre-order. Feel free to ask our service staff!

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch

We are looking forward to your visit.

Ihr Pfeffermühlen-Team.

Miguel Serodiô da Conceição

Restaurant- und Bankettleiter

Mareike Schlott

Küchenchefin



Vorspeisen Starters

Kleiner Wildkräutersalat



8,50 €

Karotte | Gurke | Tomate | Geröstete Kerne | Croûtons

Small wild Herb Salad

Carrot | Cucumber | Tomato | Roasted Seeds | Croûtons

Balsamico- oder Schmand-Dressing

Balsamic Dressing or Sour Cream Dressing

Gegrillter Pulpo

18 € | ☆ 15 €

Balsamico Belugalinsen | Chorizo | Gremolata

Grilled Octopus

Beluga Lentils | Chorizo | Gremolata

Vitello Tonnato

17 € | ☆ 14 €

Rosa gegartes Kalbfleisch | Thunfisch-Kapern-Soße

Pink Cooked Veal | Tuna-Caper-Sauce

Karamellierter Ziegenkäse



16 € | ☆ 13 €

Honig | Thymian | Traubensalat | Balsamico

Caramelized Goat Cheese

Honey | Thyme | Grape Salad | Balsamic

Suppen Soups

Karotten-Ingwer-Suppe



9,50 €

Carrot Ginger Soup

Beef Tea

11 €

Champignons | Rindfleisch

Mushrooms | Beef

☆ **Probierportion Tasting portion**

Vegetarisch vegetarian



vegan



Hauptgänge *Main Courses*

Fisch *Fish*

Filet vom Saibling von der Fischzucht Rameil

36 € | ☆ 32 €

Zweierlei von der Erbse | Zitronen-Thymian-Soße |

Filet of Char from Rameil Fish Farm

Pea Duo | Lemon Thyme Sauce

Gedämpftes Forellenfilet von der Fischzucht Rameil

33 € | ☆ 29 €

Safranschaum | Babyspinat | Butterkartoffeln

Steamed Trout Fillet from Rameil Fish Farm

Saffron Foam | Baby Spinach | Butter Potatoes

Vegetarisch und Vegan *Vegetarian and Vegan*

Fregola Sarda



21 € | ☆ 17 €

Artischocke | Kirschtomate | Schnittlauch

Fregola Pasta | Artichoke | Cherry Tomato | Chives

Crispy Tofu



24 € | ☆ 21 €

Chili | Soja | Baby Pak Choi | Paprika | Duftreis

Chili | Soy | Baby Pak Choi | Bell Pepper | Scented Rice

Fruchtiges Curry *Fruity Curry*



23 € / ☆ 21 €

Mango | Zuckerschoten | Möhre | Sprossen | Minimais | Cashewkerne | Sesamreis

Mango | Sugar Snap Peas | Carrot | Sprouts | Mini Corn | Cashew Nuts | Sesame Rice

Geflügel *Poultry*

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust

28 €

Parmesan | Salbei | Schmelztomate | Fregola

Saltimbocca from Corn Chicken Breast

Parmesan | Sage | Melted Tomato | Fregola Pasta

☆ **Probierportion** *Tasting portion*

Vegetarisch *vegetarian*



vegan



Rind und Kalb *Beef and Veal*

„Pfeffersack“ 30 €

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Pfeffersauce | Speck-Bohnen | Kartoffeldippers

Rolled Rump Steak with Ham and Onions

Pepper Sauce | Bacon Beans | Potato dippers

Rosa gegartes Rumpsteak vom Angus Rind 250 g 36 €

Schmorzwiebeln | Ofenkartoffel mit Schnittlauchcreme | Kräuterbutter

Pink Cooked Rump Steak from Angus Beef 250 g

Braised Onions | Baked Potato with Chive Cream | Herb Butter

Roulade vom Rind 29 €

Senf | Speck | Gurke | Gewürzrotkohl | Kartoffelpüree

Beef Roulade

Mustard | Bacon | Cucumber | Spiced Red Cabbage | Mashed Potatoes

Stiens Beef Burger vom Black Angus 19,50 €

Brioche | Cheddar | Tomate | Saure Gurke | Zwiebel | Kartoffeldippers

Brioche | Cheddar | Tomato | Pickled Cucumber | Onion | Potato Dippers

Wiener Schnitzel 29 € / ★ 26 €

Preiselbeeren | Zitrone | Kartoffelspalten

Kleiner Gartensalat mit Balsamico Dressing

Lingonberries | Lemon | Potato Wedges

Small Garden Salad with Balsamico Dressing

Schwein *Pork*

Schnitzel vom Landschwein *Pork Schnitzel* 22,50 € |

Waldpilzrahm | Kartoffeldippers | Salat in Schmand

Forest Mushrooms | Potato Dippers | Salad in Sour Cream

Medaillons vom Landschwein *Pork Medallions* 28 € / ★ 25 €

Sauce Béarnaise | Champignons | Schinken | Käse | Tomatenbasilikumrahm

Gebackene Kartoffelbällchen | Kleiner Gartensalat mit Balsamico Dressing

Sauce Béarnaise | Champignons | Ham | Cheese | Tomato Basil Cream |

Baked Potato Balls | Small Garden Salad with Balsamico Dressing



Dessert

Mousse au Chocolat von der weißen Schokolade

9 €

Amarettocrumble

White Chocolate Mousse au Chocolat

Amaretto Crumble

Lauwarme Schokoladenbrownies

12 €

Vanilleeis

Warm Chocolate Brownies

Vanilla Ice Cream

Dessertvariation

13 €

Schokoladenbrownie | Café Crème Brûlée | Walnusseis

Dessert Variation

Chocolate Brownie | Café Crème Brûlée | Walnut Ice Cream

Affogato

6 €

Espresso | Vanilleeis

Espresso | Vanilla Ice Cream

Sorbet Variation



12 €

Zitrone | Passionsfrucht | Mango

Lemon | Passion Fruit | Mango

Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten bzw. Allergien an unsere Servicemitarbeitenden. Vielen Dank.

Please contact our service staff in case of intolerances or allergies. Thank you.

Vegetarisch vegetarian



vegan



GDE