



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 Pfeffermühle 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 15 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 15 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

Spargelzeit in der Pfeffermühle *Asparagus Season at the Pfeffermühle*

Wir beziehen den Spargel vom Gut Freienhagen, ein Familienbetrieb in Fuldabrück, der sich leidenschaftlich der Landwirtschaft widmet. Mit einer tiefen Verbundenheit zur Natur und einem generationsübergreifenden Engagement setzt er auf nachhaltiges und ressourcenschonendes Arbeiten. *We source our asparagus from Gut Freienhagen, a family-run farm in Fuldabrück that is passionately dedicated to agriculture. With a deep connection to nature and a commitment that spans generations, they focus on sustainable and resource-conserving practices.*

Spargelcremesuppe *Asparagus Cream Soup*  6,50 €

Schnittlauch *Chives*

Spargelsalat *Asparagus Salad*  10,50 €

Erdbeeren | Vinaigrette | Minze

Strawberries | Vinaigrette | Mint

Portion weißer Stangenspargel *White Asparagus* 27 €

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | Drillingskartoffel

Hollandaise Sauce or Melted Butter | Baby Potatoes

Auf Wunsch *On Request:*

Kleines Kalbsschnitzel *Small Veal Schnitzel* 9 €

Rosmarin Schinken *Rosemary Ham* 7 €

Serrano Schinken *Serrano Ham* 9 €

Hausgebeizter Lachs *House-Cured Salmon* 8 €

Tagliatelle  14 €

Spargelragout | Zitronenvelouté | Schmelztomate

Asparagus Ragout | Lemon Velouté | Melted Tomato

Kompott von Rhabarber *Rhubarb Compote* 8 €

Vanilleeis | Limettenchip

Vanilla Ice Cream | Lime Chip



Vorspeisen Starters**Kleiner Wildkräutersalat** *Small wild Herb Salad*

7,50 €

Karotte | Gurke | Tomate | Geröstete Kerne | Croûtons

Carrot | Cucumber | Tomato | Roasted Seeds | Croûtons

Balsamicodressing oder Schmanddressing

*Balsamic Dressing or Sour Cream Dressing***Burrata**

14 €

Tomaten-Brot-Salat | Gerösteter Knoblauch

*Tomato Bread Salad | Roasted Garlic***Scheiben von der rosa Barbarie Entenbrust (kalt)***Slices of Pink Barbary Duck Breast (cold)*

16 €

Mango | Rucola | Granatapfel | Cumberlandsauce

*Mango | Arugula | Pomegranate | Cumberland Sauce***Black-Tiger-Garnelen** *Black Tiger Shrimps*

19 €

Olivenöl | Knoblauch | Chili | Petersilie | Röstbrot | Aioli

*Olive Oil | Garlic | Chili | Parsley | Toast | Aioli*Suppen Soups**Bärlauch Cremesuppe** *Wild Garlic Cream Soup*

8,50 €

Brotcroûtons

*Bread Croutons***Tomatenessenz** *Tomato Essence*

7,50 €

Geflügelklößchen | Tomatenwürfel | Basilikum

Chicken Dumplings | Tomato Cubes | Basil

Hauptgänge *Main Courses*Fisch *Fish***Lachsforelle von der Fischzucht Rameil**

29 € | ☆ 26 €

Trout from Rameil Fish Farm

Estragon-Limetten-Velouté | Ratatouille | Petersilienkartoffeln

*Tarragon-Lime Velouté | Ratatouille | Parsley potatoes***Tagliatelle**

16 € | ☆ 13 €

Rucola-Walnuss-Pesto | Kirschtomaten

*Arugula and Walnut Pesto | Cherry Tomatoes | Arugula***Auf Wunsch** *On request*Black Tiger Garnelen *Black Tiger Shrimps*

15 €

Vegan *Vegan***Gebackene Samosataschen** *Baked Samosas*

15 €

Salatbeet | Himbeerdressing | Soja-Minz-Dip | Sesamchip

*Salad | Raspberry Dressing | Soy Mint Dip | Sesame Chip***Gefüllte Aubergine** *Stuffed Eggplant*

15 €

Ratatouille | Gepuffte Hirse | Kartoffelspalten | Korianderjoghurt

*Ratatouille | Puffed Millet | Potato Wedges | Cilantro Yogurt*Geflügel *Poultry***Steak von der BIO Putenbrust**

26 € | ☆ 23 €

Steak from Organic Turkey Breast

Rote und grüne Paprikasauce | Hirtenkäse | Cashewkerne | Basmatireis

Red and Green Pepper Sauce | Feta Cheese | Cashew Nuts | Basmati Rice☆ **Probierportion** *Tasting portion*Vegetarisch *vegetarian*

vegan



Rind und Kalb *Beef and Veal*

„Pfeffersack“

29 €

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Rolled Rump Steak with Ham and Onions

Pfefferjus | Speck-Bohnen | Kartoffeldippers

Pepper Sauce | Bacon Beans | Potato Dippers

Steak vom Argentinischen Roastbeef (250g)

36 €

Steak from Argentine Roast Beef (250g)

Dijonsenkruste | grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln

Dijon Mustard Crust | Green Asparagus | Rosemary Potatoes

Stiens Beef Burger vom Black Angus

25 €

Brioche | Cheddar | Tomate | Saure Gurke | Zwiebel |

Coleslaw | Hausgemachte Burgersauce | Kartoffeldippers

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

Coleslaw | Homemade Burgersauce

Oder *or*

Gorgonzola | Birne | Rucola | Preiselbeeren | Kartoffeldippers | Coleslaw

Gorgonzola | Pear | Arugula | Lingonberries | Potato Dippers

Wiener Schnitzel

29 € | ☆ 25 €

Preiselbeeren | Zitrone | Bratkartoffeln | kleiner Gurkensalat

Lingonberries | Lemon | Fried Potatoes | Small Cucumber Salad

Schwein *Pork*

Schnitzel vom Landschwein *Pork Schnitzel*

21 € | ☆ 17 €

Kassler Grüne Sauce | Petersilienkartoffeln | Kleiner Salat

Kassler Green Sauce | Parsley Potatoes | Small Salad with Sour Cream Dressing

Medaillons vom Landschwein *Pork Medallions*

28 € | ☆ 25 €

Sauce Béarnaise | Champignons | Schinken | Käse | Tomatenbasilikumrahm

Kroketten | Kleiner Salat

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

Croquettes | Small Salad

☆ **Probierportion** *Tasting portion*

Dessert**Kokos Panna Cotta**

14 €

Coconut Panna Cotta

Mangochutney | Minze

*Mango Chutney | Mint***Erdbeertörtchen** *Strawberry Tart*

12 €

Bisquit | Pistaziencreme | Erdbeere

*Biscuit | Pistachio Cream | Strawberry***Dessertvariation**

11 €

Kokos Panna Cotta | Gegrillte Ananas | Karamelleis

*Coconut Panna Cotta | Grilled Pineapple | Caramel Ice Cream***Affogato**

6 €

Espresso | Vanilleeis

Espresso | Vanilla Ice Cream

Espresso | Eiskonfekt

5 €

Espresso | Ice Cream Confectionery

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

