



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Maiscremesuppe mit Chili und Limette
und Brotwürfel
7,30 €.

Tomaten-Kokos Suppe
mit Ingwer und Garnele
8,50 €.

Vorspeisen:

Mediterraner Garnelen-Salat mit Kirschtomaten und Basilikum
dazu gebratene Gemüse Anti Pasti
17,50 €.

Feta-Joghurt Creme mit Oliven auf geröstetes hausgemachtes Brot
einem Tomaten-Chili Chutney und marinierten Blattsalaten
12,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.



Vegan:

Gebratene Waldpilze mit einer Polenta Creme
dazu eine Thymian-Trüffel Sauce und frischer marinierter Rucola
21,80 €.

Cremiges Risotto mit Yuzo und Minze
dazu knackige Erbsen und geröstete Cashews
20,40 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,50 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.

Fischgerichte

Norwegisches Lachsfilet und in Kräutern gebratene Garnelen
mit einer Polenta Creme und buntem Anti Pasti Gemüse
34,60 €.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit gefüllten Ravioli in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm
dazu ein bunter Salat
32,60.

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,
dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat
28,80 €.



Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Gemüse aus dem Ofen
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak
45,00 €.

„Pulled Pork Burger“
saftiges hausgemachtes Pulled Pork, marinierte Zwiebeln
Rotkrautsalat, knackige Salatgurke, BBQ-Sauce
hausgemachter Brioche Bun und Pommes Frites
21,50 €.

Gebratene Scheiben vom Schweinefilet
mit einer Blaubeer-Balsamico Jus, einem Schafskäse Risotto
und einem kleinen Salat
28,50 €.

pfeffer | mühle 
Unsere kleinen Desserts im Glas. RESTAURANT

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
6,30 €.

Hausgemachtes Rhabarber Kompott mit Schokoladen Eis
6,50 €

Cremiges Vanille Eis
frische marinierte Erdbeeren und Basilikum
6,50 €

Dessert:

Hausgemachte Schokoladen Mousse
mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber Kompott
dazu ein Pistazien Eis
8,90 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie,
Apfel Sorbet. Karamelleis = (laktosefrei und vegan).
Kugel: 2,50 €.



Matjes Menü im neuen Gewand

Emdener Räuchermatjes
auf einem Gurken-Apfel Salat mit Dill Joghurt
und gepickelten Zwiebeln
11,80 €.

„Pfeffermühlen Matjes Bowl“
Neuer Matjes, marinierte Salate und Kräuter, Radieschen und Apfel
geschmorter Ofenkartoffel, gekochtes Ei und ein Honig Senf Dressing
26,80 €.

Hausgemachtes Apfel-Minz Sorbet
auf Joghurt Griechischer Art und marinierte Beeren
8,90 €.

Menüpreis: 42,50 €.

Unsere Weinempfehlung zum Matjes.

2023 er Everybody's Riesling vom Weingut Fischborn Bergeshof aus
Dexheim.

Wegen seiner eleganten Leichtigkeit mit milder Säure
passt er sehr gut zum Matjes.

0,2 L 7,50 €. Fl. 0,75 L 25,00 €.