

Vorspeisen

 Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube	4,90
Französische Zwiebelsuppe	4,90
Ein Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	3,90
 Cheesesticks mit Chili-Knoblauch-Dip	4,90
 Bruschetta „Pfefferkorn Style“ mit gegrillten Tomaten, gegrillten Zucchini, Rucola, Oliven, geriebenem Parmesan, Olivenöl und Kräutern	6,50

Salate

Salat „Mediterran“ bunter Salat mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln	11,50
Salat „Niçoise“ bunter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln	11,90
Leicht & Fit bunter Salat mit Pouardenbrust-Streifen	12,50
Salat „Lachs“ bunter Salat mit gebratenen Lachs-Streifen	12,90
Salat „Filet“ bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen	13,90

**Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-
Dressing oder Trüffel-Vinaigrette**

Schnitzel

„Krüstchen“ Schnitzel mit Champignons, Spiegelei, Röstitaler und Sauce Béarnaise	13,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat	12,90
Ratsherren Schnitzel mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, Gemüse und Röstkartoffeln	13,90

Schnitzel „Meran“
mit Kochschinken** und Tomaten belegt,
mit Käse überbacken, dazu Pommes frites
und ein Beilagensalat **13,50**

Paprikaschnitzel
mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,
Pommes frites und einem Beilagensalat **12,90**

Fisch

Drei Matjesfilets
„Hausfrauen Art“
mit Röstkartoffeln **12,90**


Gebratene Scholle mit Speck
dazu eine gebackene Kartoffel mit
Kräuterquark und ein Beilagensalat **15,90**


Gebratenes Lachsfilet
mit Bandnudeln, grüner Pfeffersauce*
(mit Ananas), Sauce Béarnaise und einem
Beilagensalat **18,90**


oder


mit Gemüse, Sauce Béarnaise
und Röstitaler **18,90**


Vegetarisch & Vegan

 **Shakshuka**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit
Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rucola,
Oliven und Baguette **12,90**

 **Spinat-Käsemedaillon**
mit bunten Möhren, Kartoffelpüree **9,50**

 **Veggieburger Spinat-Käse-Patty**
im Brioche-Brötchen, Salat, frische
Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli,
Tomate, Chili-Ketchup, Cheddar Cheese,
Pommes frites **10,50**

 **Shakshuka Vegan**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit
Knoblauch, Rucola, Oliven und Baguette **10,50**

 **Bandnudeln**
mit einer Tomaten-Paprikasauce,
orientalisch gewürzt, Oliven, Rucola **9,90**



Premium Black Angus aus Argentinien

Rumpsteak

Das Steak mit dem Fettrand

160 g	19,50
250 g	24,90
350 g	31,90

Rib-Eye-Steak

Das Steak mit dem Fettauge

300 g	25,50
400 g	30,50

Filetsteak

Das zarteste Stück von der Rinderlende

160 g	22,50
250 g	31,90
350 g	40,50

Beilagen

Pommes frites	3,00
Röstkartoffeln (mit Speck)	3,00
Röstitaler	3,00
Bandnudeln	3,00
Erbsen, Möhren oder Bohnen	3,00
Ofenkartoffel	3,90

Grüne Pfeffersauce* (mit Ananas)	3,00
Braune Pfeffersauce	3,00
Paprikasauce	3,00
Sauce Béarnaise	3,00
Beilagensalat	3,90
Kräuterbutter	2,00

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt.

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und separaten Steaksoßen



280g US Burger aus bestem Nebraska Beef

Classic Burger im Brioche

Brötchen, Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Chili-Ketchup und Pommes frites

13,⁵⁰

Cheese Burger im Brioche

Brötchen, Salat, frische Zwiebeln, Tomate, Chili-Knoblauch-Aioli, Ketchup, mit Cheddar Cheese und Pommes frites

14,⁵⁰

Chili Cheese Burger

(scharf) wie der Cheese Burger mit Jalapeños

15,⁹⁰

„Double“

mit einem zweitem 280g Patty zzgl. 9,⁹⁰

Wir grillen Ihren Burger im Kern „medium“.

Selbstverständlich können Sie Ihren Burger auch „durch“ oder „englisch“ gebraten bestellen.

Variationen vom argentinischen Black-Angus

Filetstreifen „Parisiene“

Rinderfilet-Streifen auf Bandnudeln mit grüner Pfeffersauce* (mit Ananas) und Sauce Béarnaise

15,90

Rumpsteak „Helvetia“ (ca. 160g)

mit gekochtem Schinken** und Tomaten belegt, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat

23,50

Texanisches Steak „High Chaparral“

(ca. 160g) gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, Grilltomate, Mais und Röstkartoffeln

23,50

Filet „Mignon“ (ca. 160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons, Röstitaler und ein Beilagensalat

25,50

Pfeffersteak „Don Juan“ (ca. 160g)

Filetsteak mit grüner Pfeffersauce* (mit Ananas), Sauce Béarnaise, Bandnudeln und ein Beilagensalat

26,50

Pariser Pfeffersteak (ca. 160g)

Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Pommes frites und ein Beilagensalat

26,50

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 7,50

pro 100 g Filetsteak zzgl. 9,90

Alle Gewichtsangaben in dieser Karte sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

Vom Grill

Poulardenbrust

auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce* (mit Ananas)
und ein Beilagensalat **15,50**

Poulardenbrust

mit Champignons, Röstitaler, Sauce
Béarnaise und ein Beilagensalat **16,50**

Poulardenbrust

dazu zwei halbe Birnen mit grüner
Pfeffersauce* (mit Ananas), Sauce
Béarnaise, Röstitaler und ein
Beilagensalat **15,90**

Bearner Platte

Rinder- und Schweinefilet Medaillons,
mit Röstkartoffeln, Sauce Béarnaise
und verschiedenem Gemüse **18,90**

Grillade "Prinzpal"

Rinder- und Schweinefilet Medaillons mit
Kräuterbutter, Prinzess Bohnen, Sauce
Béarnaise und Pommes frites **18,90**

Schweinefilet „Don Alfredo“

auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce* (mit Ananas)
und ein Beilagensalat **15,90**

„Förster“

drei Schweinemedallions mit
Champignons, Röstitaler, Sauce Béarnaise
und ein Beilagensalat **16,50**

„Happy Day“

drei Schweinemedallions, zwei halbe
Birnen mit grüner Pfeffersauce*
(mit Ananas) überzogen, Sauce Béarnaise,
Röstitaler und ein Beilagensalat **16,50**

Beilagenvariationen

Statt Nudeln, Pommes frites,
Röstkartoffeln
oder Rösti
eine gebackene Kartoffel zzgl. **1,50**
Statt Gemüse
ein Beilagensalat zzgl. **1,50**

Für unsere kleinen Gäste bieten wir:

Fast jedes Gericht als halbe Portion zum
halben Preis!

Gerne erfüllen wir auch, soweit möglich,
weitere Wünsche Ihrer Kinder.

Herzhaft und Deftig

Drei Spiegeleier

mit Röstkartoffeln **7,90**

Schweineleber auf Brot

mit gebratenen Apfelringen, Röstzwiebeln
und Rahmsauce **8,90**

Roastbeef rosa gebraten (kalt)

auf Graubrot mit Remouladensauce **8,90**

Kleines Schnitzel mit Spiegelei

auf Graubrot, mit Röstzwiebeln
und Sauce Béarnaise **9,50**

Ardenner Landsülze

mit hausgemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln **10,90**

Schweineleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Apfelringen,
Röstzwiebeln und Rahmsauce **11,90**

Roastbeef rosa gebraten (kalt)

mit hausgemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln **13,90**

Sind Sie Allergiker?
Sprechen Sie mit uns.
Gerne reichen wir Ihnen unsere
Allergenseisekarte

Verehrter Gast

Gestatten Sie ein Wort in eigener Sache:

Die Fleischqualitäten werden nach strengen
Maßstäben eingekauft.
Für Steaks wird ausschließlich lange gereifte Frischware
von südamerikanischen Freilandrindern verwendet.
Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch angeliefert.
Für alle Saucen, Suppen und Dressings garantieren wir
ausschließlich eigene
Herstellung. Dabei wird von Grund auf nach
herkömmlicher Methode verfahren.

Unsere Mitarbeiter sind bemüht, Ihnen eine angenehme
Atmosphäre zu schaffen. Sollten Sie dennoch Anlass zu
einer Beanstandung haben:
Bitte sprechen Sie uns an!

Ihr Pfefferkorn-Team

* mit Farbstoff E 104*
(kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern
beeinträchtigen)

**Konservierungsstoff

Dessert

Drei Kugeln Crème Vanilla

mit heißer Schokoladensoße und Sahne 5,50
mit heißen Schattenmorellen und Sahne 5,90

Hausgemachte „Rote Grütze“ (mit Alkohol)
von Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen

mit flüssiger oder geschlagener Sahne 5,50
mit Crème Vanilla Eis und geschlagener Sahne 6,50

Mousse au Chocolat
mit geschlagener Sahne

5,90

Warmer Brownie
auf hausgemachter „Rote Grütze“ mit geschlagener Sahne

5,90

Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Crème Vanilla Eis und geschlagener Sahne

5,90

Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt und Crème Vanilla Eis

6,50





Eiskaffee oder Eisschokolade
mit Crème Vanilla Eis und geschlagener Sahne

4,50

Verschiedene Sorten Mövenpick-Eiscreme
Caramelita ▪ Chocolate Chips ▪ Crème Vanilla ▪ Himbeer Sahnemousse ▪ Mango Joghurt ▪ Maple Walnuts

1,30 pro Kugel
0,70 Portion Sahne

Alkoholfreie Getränke

			
		0,2 l	2,20
		0,33 l	3,30
Apollinaris Selection 0,25 l			2,20
Apollinaris Selection 0,75 l			5,20
Vio stilles Wasser 0,25 l			2,20
Vio stilles Wasser 0,75 l			5,20
Bio Rhabarberlimo von Proviant 0,33 l			3,50
Bio Apfelschorle von Proviant 0,33 l			3,50
Bio Orangenlimonade von Proviant 0,33 l			3,50
Apfelsaft naturtrüb 0,2 l			2,50
Johannisbeer-, Orangensaft 0,2 l			2,50
Maracujasaft 0,2 l			2,90
Maracujaschorle 0,4 l			4,20
Tonic ⁴ , Lemon ³ , Ginger Ale 0,2 l			2,70

Warme Getränke

Azul Kaffee	2,40
KEO Tee	2,70
Espresso	2,10
Cappuccino	2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00
Milchkaffee	2,80
Doppelter Espresso	3,10
Latte Macchiato	3,00

Biere ⁵

Brinkhoff's No1 0,3 l	2,90
Hövels 0,3 l	2,90
Jever Fun Alkoholfrei 0,3 l	2,90
Brinkhoff's No1 Fl. Alkoholfrei 0,33 l	2,80
Allgäuer Büble Weissbier 0,5 l	4,10
Allgäuer Weissbier Banane 0,5 l	4,60
Alsterwasser mit Sprite 0,3 l	2,90
Malzbier Flasche 0,33 l	2,80
Allgäuer Büble Weizen Alkoholfrei Fl. 0,5 l	4,10

Apéritifs

Ramazotti Rosato, Lemon oder Tonic	5,90
Lillet Berry	5,30
Aperol Spritz	5,30
Campari bitter ¹ , Soda	4,00
Campari bitter ¹ , Orange	4,50

Spirituosen 2 cl

Sambuca	2,90
Ouzo	2,90
Remy Martin	3,80
Jim Beam	2,90
Dimple	3,80
Jack Daniels	3,80
Glenfiddich	4,80
Grappa	3,00
Jose Cuervo Tequila	3,00
Westenpörter	2,50

Jägermeister	3,00
Fernet-Branca	2,00
Ramazotti	3,00
«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2,30
Nordhäuser Doppelkorn	2,30
Eversbusch	2,50
Smirnoff Vodka	3,00
Bacardi	3,00
Bombay Sapphire Gin	3,50
The Botanist Gin	5,00
Malteser Aquavit	2,90
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2,90
Baileys ²	3,00
Williams Christbirne	3,00
Williams Mirabelle	3,00
Williams Wald Himbeergeist	3,00

Alfred
SCHLÄDERER
SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI

Alle unsere Spirituosen servieren wir Ihnen gerne auch als Longdrink zzgl. des Longdrink Preises.

Sekt und Champagner

Geldermann Rosé Piccolo	9,00
Geldermann Rosé 0,75 l	35,00
Geldermann Blanche Piccolo	9,00
Geldermann Blanche 0,75 l	35,00
Taittinger Brut Reserve 0,75 l	69,00

Weißwein 0,2 l

Baden Trocken Durbacher Kochberg Grauer Burgunder, Q.b.A	5,90
Pfalz Trocken Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.	5,90
Elsaß Trocken Riesling, A.O.C	5,90
Elsaß Halbtrocken Andante, A.O.C	5,90
Italien Trocken Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	5,90

Roséwein 0,2 l

Baden Trocken Durbacher Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.	5,40
--	------

Rotwein 0,2 l

Italien Halbtrocken Sangiovese Rubicone IGT	6,50
Baden Trocken Pinot Noir Spätburgunder, Q.b.A.	6,50
Bordeaux Trocken Château Haut Pognan Bordeaux Superieur	6,50
Italien Trocken Merlot „Baronie Coraldo“ IGT	6,50



¹ Farbstoff ² koffeinhaltig ³ chininhaltig
⁴ konserviert mit Benzoesäure ⁵ Biere enthalten Gerste