

Vorspeisen

-  **Tomatensuppe**
mit Gin und Sahnehaube 4,90
-  **Französische Zwiebelsuppe** 4,90
-  **Mozzarella-Sticks**
mit Chili-Knoblauch-Aioli 4,90
-  **Bruschetta „Pfefferkorn Style“**
mit gegrillten Tomaten und Zucchini,
Rucola, Oliven, geriebenem Parmesan,
Olivenöl und Kräutern 6,50

Salate

- Salat „Mediterran“**
gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven
und Zwiebeln 11,50
- Salat „Nico“**
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei,
Oliven und Zwiebeln 11,90
- Salat „Leicht & Fit“**
gemischter Salat mit
Poulardenbrust-Streifen 12,50
- Salat „Lachs“**
gemischter Salat mit gebratenen
Lachs-Streifen 12,90
- Salat „Filet“**
gemischter Salat mit
feinen Streifen vom Angus Filet 13,90

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

Schnitzel

- Schnitzel „Wiener Art“**
vom Schwein, mit Pommes frites
und Beilagensalat 13,90
- „Krüstchen“**
Schnitzel mit Spiegelei, Champignons,
Sauce Béarnaise und Röstitalern 14,50
- Ratsherren Schnitzel**
mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, buntem
Marktgemüse und Röstkartoffeln 14,50

- Schnitzel „Meran“**
mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Käse überbacken, dazu Pommes frites
und Beilagensalat 14,50

- Paprikaschnitzel**
mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,
Pommes frites und Beilagensalat 14,50

Fisch


- Gebratenes Zanderfilet**
mit mediterranem Pfannengemüse 16,90
und Röstitalern


- 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
Beilagensalat 18,90


- Gebratenes Lachsfilet**
mit Gemüse, Sauce Béarnaise
und Röstitalern 18,90

Vegetarisch & Vegan

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

-  **Veggieburger**
Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen,
Salat, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-
Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Cheddar
Käse und Pommes frites 11,50

-  **Shakshuka Vegan**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit
Knoblauch, Rucola, Oliven
und Baguette 11,50

-  **Bandnudeln**
mit Tomaten-Paprikasauce, Oliven
und Rucola 10,90



Premium Black Angus aus Argentinien

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter .

Rumpsteak

Das Steak mit dem typischen 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

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

Beilagen

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

Pommes frites	3,50	Mediterranes	
Röstkartoffeln	3,50	Pfannengemüse	4,50
Röstitaler	3,50	Braune Pfeffersauce	3,00
Bandnudeln	3,50	Madeirajus	3,00
Erbsen, Möhren oder Bohnen	3,50	Sauce Béarnaise	3,00
Ofenkartoffel	3,90	Beilagensalat	4,50
		Kräuterbutter	2,00

Variationen vom argentinischen Black-Angus

Pariser Pfeffersteak (160g)

Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Grilltomate Pommes frites und Beilagensalat 26,50

Filet „Mignon“ (160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons, Röstitalern und Beilagensalat 25,50

Rumpsteak „Helvetia“ (160g)

mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Pommes frites und Beilagensalat 23,50

Rumpsteak „High Chaparral“ (160g)

mit brauner Pfeffersauce, Grilltomate, Mais und Röstkartoffeln 23,50

Steakteller (300g)

je 100g Filetsteak, Rumpsteak und Rib-Eye dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark 26,50

Filetstreifen „Parisienne“ (160g)

Zarte Streifen vom Angus Filet auf Bandnudeln, grüne Pfeffersauce (mit Ananas) und Sauce Béarnaise 15,90
oder
auf mediterranem Pfannengemüse, Madeirajus und Röstitalern 18,90

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.



280g US Burger aus 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, Cheddar Käse 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.

Klassiker

Poulardenbrust

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

Poulardenbrust

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

Poulardenbrust

mit zwei halben Birnen, grüner
Pfeffersauce (mit Ananas), Sauce
Béarnaise, Röstitalern und
Beilagensalat 15,90

Bearner Platte

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons
Mit Sauce Béarnaise, buntem
Marktgemüse und Röstkartoffeln 18,50

Grillade "Prinzpal"

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons mit
Kräuterbutter, Prinzess Bohnen, Sauce
Béarnaise und Pommes frites 18,50

Schweinefilet „Don Alfredo“

auf Bandnudeln, Sauce Béarnaise,
grüne Pfeffersauce (mit Ananas)
und Beilagensalat 15,90

„Förster“

drei Schweinefilet-Medaillons,
Champignons, Röstitaler, Sauce Béarnaise
und Beilagensalat 16,50

„Happy Day“

drei Schweinefilet-Medaillons, zwei halbe
Birnen mit grüner Pfeffersauce
(mit Ananas) überzogen, Sauce Béarnaise,
Röstitaler und Beilagensalat 16,50

Statt Nudeln, Pommes frites, Röstkartoffeln
oder Rösti

eine gebackene Kartoffel zzgl. 1,50

Statt Gemüse

ein Beilagensalat zzgl. 1,50

Drei Matjesfilets

„Hausfrauen Art“
mit Röstkartoffeln 12,90

Ardenner Landsülze

mit haugemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln 10,90

Schweineleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Apfelringen,
Röstzwiebeln und Rahmsauce 11,90

Roastbeef rosa gebraten (kalt)

Mit haugemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln 13,90

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.

Liebe Gäste,

Unser Fleisch kaufen wir nach sehr strengen
Maßstäben und der besten verfügbaren Qualität
ein.

Für die Steaks wird ausschließlich gut gereifte
Frischware von Argentinischen Freilandrindern
verwendet.

Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch
angeliefert.

Alle Saucen, Suppen und Dressings stellen wir
selbst nach klassischer Methode her.

Unsere Mitarbeiter geben sich größte Mühe
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu
gestalten. Sollten Sie dennoch Anlass zu einer
Beanstandung haben:

Bitte sprechen Sie uns an!

Ihr Pfefferkorn-Team

Biere

Brinkhoff's No1	0,3 l	3,10
Hövels	0,3 l	3,10
Jever Fun Alkoholfrei	0,3 l	3,10
Alsterwasser mit Sprite	0,3 l	3,10
Allgäuer Büble Weissbier	0,5 l	4,60
Allgäuer Büble Banane	0,5 l	4,60
Allgäuer Büble Alkoholfrei Fl.	0,5 l	4,60
Malzbier Flasche	0,33 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2 l	2,50
 1,2		0,33 l	3,50
Apollinaris Selection	0,25 l	2,50	
Apollinaris Selection	0,75 l	5,50	
Vio stilles Wasser	0,25 l	2,50	
Vio stilles Wasser	0,75 l	5,50	
Richard's SUN Eistee Pfirsich	0,33 l	3,50	
Richard's SUN Eistee Zitrone	0,33 l	3,50	
Proviant Bio Apfelschorle	0,33 l	3,50	
Proviant Bio Orangenlimo	0,33 l	3,50	
Proviant Bio Rhabarberlimo	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	
KiBa	0,2 l	2,90	
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	2,90	
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90	
Thomas Henry Tonic Water ³	0,2 l	3,20	

Aperitif

Prosecco	4,50
Campari Orange ¹	4,50
Aperol Spritz ¹	5,50
Lillet Berry	5,50
Hugo	5,50

Digestif

	2cl
«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2,50
Eversbusch	2,50
Westenpörter	2,50
Jägermeister	3,00
Ramazotti	3,00
Sambuca	3,00
Ouzo	3,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit	3,00
Schladerer Williams-Birne	3,00
Tequila	3,00
Grappa	3,00
Baileys ²	3,00
Schwerter Schlehnikör	3,00
Schwerter Haselnusslikör	3,00
Potthoff's  Likör	3,00
Remy Martin V.S.O.P.	3,90



Vodka & Gin

Smirnoff Vodka	2cl	3,00
Grey Goose Vodka	2cl	3,50
Bombay Sapphire	4cl	7,00
Hendrick's	4cl	8,00
Potthoff's Der Gin des Lebens	4cl	8,00
Monkey 47	4cl	9,00

Rum & Whisky

	4cl
Bacardi	6,00
Havana Club 7y	8,00
Jim Beam	6,00
Jack Daniel's	7,00
Ardbeg Single Malt 10y	9,50
Glenfiddich Single Malt 12y	9,50

Longdrinks

4cl + 0,2l Softdrink

Barcardi Cola	8,50
Vodka Lemon	8,90
Whisky Cola	9,50
Gin Tonic	9,90

Heiße Getränke

Azul Kaffee	2,40
KEO Tee (verschiedene Sorten)	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

Cocktails

Long Island Iced Tea 7,90

Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, weißer Rum, Cola, Orange

Gin Fizz Maracuja 6,90

Gin, Zitrone, Maracuja, Tonic Water

Summer Night 6,90

Vodka, Maracuja, Zitrone, Schweppes Wild Berry

Mojito 6,90

Limetten, Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Weißer Rum

Cuba Libre 6,90

Weißer Rum, Lime Juice, Limetten, Cola^{1,2}

Tequila Sunrise 6,90

Weißer Tequila, Orange, Grenadine^{1,4}, Zitrone

Ipanema (alkoholfrei) 5,90

Limetten, Maracuja, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale¹

Jamaica Fruit (alkoholfrei) 5,90

Maracuja, Orange, Zitrone, Grenadine^{1,4}



1 enthält Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig
4 enthält Konservierungsstoffe

Weißwein

0,2 l

Baden	Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	5,90
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	5,90
Elsaß	Riesling, A.O.C	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	5,90
Elsaß	Andante, A.O.C	
Halb- trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	5,90
Italien	Pinot Grigi o Grave del Friuli DOC	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	5,90

Roséwein

0,2 l

Baden	Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	5,40

Rotwein

0,2 l

Italien	Sangiovese Rubicone IGT	
Halbtrocken	Contessa Carola - Region Apulien Ein halbtrockener Sangiovese, hat dezente Tannine und weist eine angenehme Restsüße auf, Duft von Veilchen, Gewürze, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen. Schmeckt zumeist nach schwarzer Johannisbeere. Kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.	6,50
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	6,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,50
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	6,50

Sekt und Prosecco

Prosecco 0,1 l	4,50
Prosecco 0,75 l	31,50
Geldermann Carte Blanche Piccolo	9,00
Geldermann Carte Blanche 0,75 l	35,00

Weißwein (Flasche)

Italien	Lugana I Frati DOC	0,75 l 34,90
	Azienda Agricola Ca dei Frati – Lombardia	
Trocken	Rebsorte: Trebbiano di Lugana	
	Ein Klassiker unter den Lugana-Weinen - und einer der besten.	
	Im Geschmack kraftvoll, beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art.	
	Lebendige Säure und noble Mineralität, sowie eine feine Feuerstein-Note	
	bezeichnen diesen spitzen Weißwein.	

Rotwein (Flasche)

Italien	Primitivo di Manduria DOC	0,75 l 27,90
	Contessa Carola	
Trocken	Rebsorte: 100% Vermentino	
	Intensives, leuchtendes Rubinrot, komplexes, breites und fruchtiges Bouquet	
	nach Kirschkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern.	
	Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen	
	von Kakao, Tabak, Vanille, Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen.	
Italien	Cannonau di Sardegna Riserva „ Corash “ DOC	0,75 l 37,90
	Cantina Sociale della Vernaccia	
Trocken	Rebsorte: Cannonau	
	Farbe: dunkles Rubinrot	
	Von schwarzer Schokolade, Edelhölzern und Lakritze geprägtes Nasenbild.	
	Weicher Auftakt, abgelöst von einer köstlichen Aromatik nach Brombeeren	
	und Heidelbeeren, dezente Kräuternote in schöner Balance mit einer gut	
	stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine.	

Dessert

Crème Brûlée
mit Karamellkruste
5,90

Mousse au Chocolat
mit Sahne
5,90

Warmer Brownie
mit hausgemachter roter Beerengrütze mit Sahne
6,50

Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Vanilleeis und Sahne
6,50

Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt
und Vanilleeis
6,50

„Heiß mit Eis“
3 Kugeln Vanilleeis
mit heißer Schokoladensoße und Sahne
5,50

Hausgemachte rote Beerengrütze mit Sahne
von Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
und Kirschen (mit Himbeergeist%)
5,50

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

1,30 pro Kugel
0,70 Portion Sahne


MÖVENPICK

Fefferboom