

Vorspeisen



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


Salate


- Salat „Mediterran“**
gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven
und Zwiebeln 12,⁵⁰
- Salat „Nico“**
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei,
Oliven und Zwiebeln 12,⁵⁰
- Salat „Leicht & Fit“**
gemischter Salat mit
Poulardenbrust-Streifen (160g) 13,⁰⁰
- Salat „Lachs“**
gemischter Salat mit gebratenen
Lachs-Streifen (140g) 13,⁹⁰
- Salat „Filet“**
gemischter Salat mit
feinen Rinderfilet-Streifen (160g) 14,⁹⁰

**Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-
Dressing oder Trüffel-Vinaigrette (Vegan)**

Vegetarisch & Vegan

-  **Shakshuka**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit
Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rucola
und Baguette 12,⁹⁰
-  **Shakshuka Vegan**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit
Knoblauch, Rucola, Oliven
und Baguette 11,⁵⁰

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

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

Poularde

- Poulardenbrust (180g)**
auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)
und Beilagensalat 16,⁵⁰
- Poulardenbrust (180g)**
mit Champignons, zwei Röstitaler,
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 16,⁵⁰
- Poulardenbrust (180g)**
mit zwei halben Birnen, grüner
Pfeffersauce (mit Ananas), Sauce
Béarnaise, zwei Röstitalern und
Beilagensalat 16,⁵⁰

Fisch

- Scholle „Finkenwerder-Art“**
mit Speck, Ofenkartoffel
mit Kräuterquark und
Beilagensalat 15,⁹⁰
- Gebratenes Zanderfilet (180g)**
mit mediterranem Pfannengemüse
und zwei Röstitalern 16,⁹⁰
- Gebratenes Lachsfilet (180g)**
mit Bandnudeln, grüner Pfeffersauce
(mit Ananas), Sauce Béarnaise und
Beilagensalat 18,⁹⁰
- Gebratenes Lachsfilet (180g)**
mit Gemüse, Sauce Béarnaise
und zwei Röstitalern 18,⁹⁰



Premium Black Angus aus Argentinien

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und separaten Steaksoßen

Filetsteak

Das zarteste Stück
von der Rinderlende

| | |
|------|-------|
| 160g | 24,50 |
| 250g | 33,40 |
| 350g | 43,30 |
| 500g | 58,00 |

Rumpsteak

Mit dem typischen Fettrand,
kräftig im Geschmack

| | |
|-------|-------------------|
| 250 g | 24, ⁹⁰ |
| 350 g | 32, ⁴⁰ |

Rib-Eye-Steak

Das Steak mit dem saftigen
Fettauge

| | |
|-------|-------------------|
| 300 g | 25, ⁵⁰ |
| 400 g | 30, ⁵⁰ |

Beilagen

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

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

Variationen vom argentinischen Black-Angus

Pariser Pfeffersteak (160g)

Filetsteak mit brauner Pfeffersauce,
Sauce Béarnaise, Grilltomate, Pommes
frites und Beilagensalat 28,⁹⁰

Filet „Mignon“ (160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise,
Champignons, zwei Röstitalern und
Beilagensalat 28,⁹⁰

Rumpsteak „Helvetia“ (160g)

mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Käse überbacken, Pommes frites
und Beilagensalat 24,⁹⁰

Rumpsteak „High Chaparral“ (160g)

mit brauner Pfeffersauce, Grilltomate, Mais
und Röstkartoffeln 24,⁹⁰

Steakteller (300g)

je 100g Filetsteak, Rumpsteak und
Rib-Eye, Grilltomate,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark 28,⁵⁰

Filetstreifen „Parisienne“ (160g)

zarte Streifen vom Angus Filet auf
Bandnudeln, grüner Pfeffersauce (mit
Ananas) und Sauce Béarnaise 16,⁹⁰
oder
auf mediterranem Pfannengemüse,
Madeirajus und zwei 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

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein, mit Pommes frites
und Beilagensalat 13,90

„Krüstchen“

Schnitzel mit Spiegelei, Champignons,
Sauce Béarnaise und zwei Röstitalern 14,50

Ratsherren Schnitzel

mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, buntem
Marktgemüse und Röstkartoffeln 14,50

Schnitzel „Meran“

mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Käse überbacken, Pommes frites
und Beilagensalat 14,50

Paprikaschnitzel

mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,
Pommes frites und Beilagensalat 14,50

Bearner Platte (240g)

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons
mit Sauce Béarnaise, buntem
Marktgemüse und Röstkartoffeln 19,50

Grillade "Prinzipal" (240g)

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons mit
Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Sauce
Béarnaise und Pommes frites 19,50

Schweinefilet „Don Alfredo“ (180g)

auf Bandnudeln, Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)
und Beilagensalat 16,50

„Förster“ (180g)

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

„Happy Day“

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

Statt Nudeln, Pommes frites, Röstkartoffeln
oder zwei Rösti

eine gebackene Kartoffel zzgl. 1,50

oder statt Gemüse

einen Beilagensalat zzgl. 1,50

Matjes „Hausfrauen Art“

drei Matjesfilets
mit Röstkartoffeln 12,90

Ardenner Landsülze

mit hausgemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln 10,90

Schweineleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Apfelingeln,
Röstzwiebeln und Rahmsauce 11,90

Roastbeef rosa gebraten (kalt)

mit hausgemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln 13,90

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder Burger 9,90

Schnitzel Kind 9,90

Kinder Pommes frites 4,50

Und fast jedes andere Gericht als halbe
Portion zum halben Preis!



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

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

Bier

| | | |
|---------------------------------|--------|------|
| Brinkhoff's No1 | 0,3 l | 3,10 |
| Hövels | 0,3 l | 3,10 |
| Brinkhoff's No1 Alkoholfrei Fl. | 0,33 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 |
| 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 |
| Schwepes Bitter Lemon ³ | | 0,2 l | 2,90 |
| Schwepes Ginger Ale ¹ | | 0,2 l | 2,90 |
| Schwepes 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 |
| Potthoff's Schlehen-Likör | 3,00 |
| Potthoff's Haselnuss-Likör | 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

2cl + 0,2l Softdrink

| | |
|--------------|------|
| Barcadi Cola | 5,50 |
| Vodka Lemon | 5,90 |
| Whisky Cola | 6,00 |
| Gin Tonic | 6,40 |
| Havana Cola | 6,50 |

Heiße Getränke

| | |
|-------------------------------|------|
| Azul Kaffee | 2,60 |
| KEO Tee (verschiedene Sorten) | 2,80 |
| Espresso | 2,30 |
| Cappuccino | 3,00 |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,00 |
| Milchkaffee | 3,00 |
| Doppelter Espresso | 3,50 |
| Latte Macchiato | 3,20 |

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. | |