

## Vorspeisen



-  **Tomatensuppe**  
mit Gin und Sahnehaube 5,<sup>90</sup>
-  **Französische Zwiebelsuppe**  
mit Croûtons und Käse überbacken 5,<sup>90</sup>
-  **Mozzarella-Sticks**  
mit Chili-Knoblauch-Aioli 5,<sup>90</sup>
-  **Bruschetta „Pfefferkorn Style“**  
mit gegrillten Tomaten und Zucchini,  
Rucola, Oliven, Knoblauch, geriebenem  
Parmesan, Olivenöl und Kräutern 7,<sup>20</sup>


## Salate


- Salat „Mediterran“**  
gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven  
und Zwiebeln 13,<sup>50</sup>
- Salat „Nico“**  
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei,  
Oliven und Zwiebeln 13,<sup>50</sup>
- Salat „Leicht & Fit“**  
gemischter Salat mit  
Poulardenbrust-Streifen (160g) 14,<sup>50</sup>
- Salat „Lachs“**  
gemischter Salat mit gebratenen  
Lachs-Streifen (140g) 15,<sup>50</sup>
- Salat „Filet“**  
gemischter Salat mit  
feinen Rinderfilet-Streifen (160g) 16,<sup>50</sup>

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

## Vegetarisch & Vegan

-  **Shakshuka**  
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit  
Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rucola  
und Baguette 13,<sup>90</sup>
-  **Shakshuka Vegan**  
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit  
Knoblauch, Rucola, Oliven  
und Baguette 12,<sup>50</sup>

-  **Veggieburger**  
Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen,  
Salat, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-  
Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Cheddar  
Käse und Pommes frites 12,<sup>90</sup>

-  **Bandnudeln**  
mit Tomaten-Paprikasauce, Oliven  
und Rucola 12,<sup>50</sup>

## Poularde

- Poulardenbrust (180g)**  
auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise,  
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)  
und Beilagensalat 18,<sup>50</sup>
- Poulardenbrust (180g)**  
mit Champignons, zwei Röstitaler,  
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 18,<sup>50</sup>
- Poulardenbrust (180g)**  
mit zwei halben Birnen, grüner  
Pfeffersauce (mit Ananas), Sauce  
Béarnaise, zwei Röstitalern und  
Beilagensalat 18,<sup>50</sup>

## Fisch

- Scholle „Finkenwerder-Art“**  
mit Speck, Ofenkartoffel  
mit Kräuterquark und  
Beilagensalat 17,<sup>90</sup>
- Gebratenes Zanderfilet (180g)**  
mit mediterranem Pfannengemüse  
und zwei Röstitalern 19,<sup>50</sup>
- Gebratenes Lachsfilet (180g)**  
mit Bandnudeln, grüner Pfeffersauce  
(mit Ananas), Sauce Béarnaise und  
Beilagensalat 20,<sup>90</sup>
- Gebratenes Lachsfilet (180g)**  
mit Gemüse, Sauce Béarnaise  
und zwei Röstitalern 20,<sup>90</sup>



## Premium Black Angus aus Argentinien

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und separaten Steaksoßen

### Filetsteak

Das zarteste Stück  
von der Rinderlende

160g	26,50
250g	37,50
350g	48,50
500g	64,00

### Rumpsteak

Mit dem typischen Fettrand,  
kräftig im Geschmack

250 g	26, <sup>90</sup>
350 g	35, <sup>40</sup>

### Rib-Eye-Steak

Das Steak mit dem saftigen  
Fettauge

300 g	28, <sup>50</sup>
400 g	33, <sup>50</sup>

## Beilagen

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

Beilagensalat	5, <sup>00</sup>	Ofenkartoffel	5, <sup>00</sup>
Mediterranes		Röstitaler	4, <sup>00</sup>
Pfannengemüse	5, <sup>00</sup>	Bandnudeln	4, <sup>00</sup>
Erbsen & Möhren	4, <sup>00</sup>	Kräuterbutter	3, <sup>50</sup>
Prinzess-Bohnen	4, <sup>00</sup>	Sauce Béarnaise	4, <sup>00</sup>
Pommes frites	4, <sup>00</sup>	Braune Pfeffersauce	4, <sup>00</sup>
Röstkartoffeln	4, <sup>00</sup>	Madeirajus	4, <sup>00</sup>

## Variationen vom argentinischen Black-Angus

### Pariser Pfeffersteak (160g)

Filetsteak mit brauner Pfeffersauce,  
Sauce Béarnaise, Grilltomate, Pommes  
frites und Beilagensalat 31,<sup>90</sup>

### Filet „Mignon“ (160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise,  
Champignons, zwei Röstitalern und  
Beilagensalat 31,<sup>90</sup>

### Rumpsteak „Helvetia“ (160g)

mit gekochtem Schinken, Tomaten und  
Käse überbacken, Pommes frites  
und Beilagensalat 27,<sup>90</sup>

### Rumpsteak „High Chaparral“ (160g)

mit brauner Pfeffersauce, Grilltomate, Mais  
und Röstkartoffeln 27,<sup>90</sup>

### Steakteller (300g)

je 100g Filetsteak, Rumpsteak  
und Rib-Eye, Ofenkartoffel  
mit Kräuterquark 31,<sup>90</sup>

### Filetstreifen „Parisienne“ (160g)

zarte Streifen vom Angus Filet auf  
Bandnudeln, grüner Pfeffersauce (mit  
Ananas) und Sauce Béarnaise 18,<sup>90</sup>  
oder  
auf mediterranem Pfannengemüse,  
Madeirajus und zwei Röstitalern 20,<sup>90</sup>

### Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak **zzgl. 8,<sup>50</sup>**  
pro 100 g Filetsteak **zzgl. 11,<sup>00</sup>**

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  
15,<sup>50</sup>

### Cheese Burger im Brioche

Brötchen, Salat, frische  
Zwiebeln, Tomate,  
Chili-Knoblauch-Aioli,  
Ketchup, Cheddar Käse und  
Pommes frites 16,<sup>50</sup>

### Chili Cheese Burger

(scharf) wie der Cheese Burger  
mit Jalapeños 17,<sup>90</sup>

### „Double“

mit einem zweitem 280g Patty  
zzgl. 11,<sup>00</sup>

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 15,90

### „Krüstchen“

Schnitzel mit Spiegelei, Champignons,  
Sauce Béarnaise und zwei Röstitalern 16,50

### Ratsherren Schnitzel

mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, buntem  
Marktgemüse und Röstkartoffeln 16,50

### Schnitzel „Meran“

mit gekochtem Schinken, Tomaten und  
Käse überbacken, Pommes frites  
und Beilagensalat 16,50

### Paprikaschnitzel

mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,  
Pommes frites und Beilagensalat 16,50

### Bearner Platte (240g)

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons  
mit Sauce Béarnaise, buntem  
Marktgemüse und Röstkartoffeln 21,90

### Grillade "Prinzipal" (240g)

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons mit  
Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Sauce  
Béarnaise und Pommes frites 21,90

### Schweinefilet „Don Alfredo“ (180g)

auf Bandnudeln, Sauce Béarnaise,  
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)  
und Beilagensalat 18,90

### „Förster“ (180g)

drei Schweinefilet-Medaillons,  
Champignons, zwei Röstitaler, Sauce  
Béarnaise und Beilagensalat 18,90

### „Happy Day“

drei Schweinefilet-Medaillons, gebackene  
Birne mit grüner Pfeffersauce  
(mit Ananas) überzogen, Sauce Béarnaise,  
zwei Röstitaler und Beilagensalat 18,90

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 14,90

### Ardenner Landsülze

mit hausgemachter Remouladensauce  
und Röstkartoffeln 12,50

### Schweineleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Apfelingeln,  
Röstzwiebeln und Rahmsauce 12,90

### Roastbeef rosa gebraten (kalt)

mit hausgemachter Remouladensauce  
und Röstkartoffeln 15,50

### Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Kinder Burger 11,00

Schnitzel Kind 11,00

Kinder Pommes frites 5,50

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*  
**6,50**

*Mousse au Chocolat*  
*mit Sahne*  
**6,50**

*Warmer Brownie*  
*mit hausgemachter roter Beerengrütze mit Sahne*  
**6,90**

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“*  
*mit Vanilleeis und Sahne*  
**6,90**

*Minicrêpe*  
*mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt*  
*und Vanilleeis*  
**6,90**

*„Heiß mit Eis“*  
*3 Kugeln Vanilleeis*  
*mit heißer Schokoladensoße und Sahne*  
**6,50**

*Hausgemachte rote Beerengrütze mit Sahne*  
*von Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren*  
*und Kirschen (mit Himbeergeist)*  
**6,50**

*Verschiedene Sorten Mövenpick-Eiscreme*

*1,30 pro Kugel*  
*0,70 Portion Sahne*

**MÖVENPICK**


*! Pfefferkeorn*

## Bier

Brinkhoff's No1	0,3 l	3,20
Hövels	0,3 l	3,20
Jever Alkoholfrei	0,3 l	3,20
Alsterwasser mit Sprite	0,3 l	3,20
Allgäuer Büble Weissbier	0,5 l	4,80
Allgäuer Büble Banane	0,5 l	4,80
Allgäuer Büble Alkoholfrei Fl.	0,5 l	4,80
Malzbier Flasche	0,33 l	3,20

## Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2 l	2,70
 1,2	 1,2	0,33 l	3,70
Apollinaris Selection		0,25 l	2,70
Apollinaris Selection		0,75 l	6,50
Vio stilles Wasser		0,25 l	2,70
Vio stilles Wasser		0,75 l	6,50
Richard's SUN Eistee Pfirsich		0,33 l	3,70
Richard's SUN Eistee Zitrone		0,33 l	3,70

Bio-Apfelschorle		0,33 l	3,70
Bio-Orangenlimo		0,33 l	3,70
Bio-Rhabarberlimo		0,33 l	3,70

Johannisbeer-, Orangensaft	0,2 l	3,00
Maracujaschorle	0,4 l	4,50
KiBa	0,4 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> ,		
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,10
Thomas Henry Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	3,30

## Aperitif

Prosecco		4,50
Campani Orange <sup>1</sup>		5,50
Aperol Spritz <sup>1</sup>		6,50
Lillet Berry		6,50
Hugo		6,50

## Digestif

«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2cl	2,50
Eversbusch		2,50
Westenpörter		2,50
Jägermeister		3,00
Ramazzotti		3,00
Sambuca		3,00
Ouzo		3,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit		3,00
Schladerer Williams-Birne		3,00

Potthoff's Schlehen-Likör		3,00
Potthoff's Haselnuss-Likör		3,00
Potthoff's ..  .. Likör		3,00

Tequila		3,00
Grappa		3,00
Baileys <sup>2</sup>		3,00
Remy Martin		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

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

## Longdrinks

2cl + 0,2l Softdrink

Barcadi Cola		6,00
Vodka Lemon		6,00
Whisky Cola		6,50
Gin Tonic		6,50
Havana Cola		7,00

## Heiße Getränke

Azul Kaffee		2,90
KEO Tee (verschiedene Sorten)		3,00
Espresso		2,50
Cappuccino		3,10
Heiße Schokolade mit Sahne		3,50
Milchkaffee		3,30
Doppelter Espresso		3,70
Latte Macchiato		3,30

## Cocktails

### Long Island Iced Tea 8,<sup>50</sup>

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

### Gin Fizz Maracuja 7,<sup>50</sup>

Gin, Zitrone, Maracuja, Tonic Water

### Summer Night 7,<sup>50</sup>

Vodka, Maracuja, Zitrone, Schweppes Wild Berry

### Mojito 7,<sup>50</sup>

Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Lime Juice

### Cuba Libre 7,<sup>50</sup>

Weißer Rum, Lime Juice, Limetten, Cola<sup>1,2</sup>

### Tequila Sunrise 7,<sup>50</sup>

Weißer Tequila, Orange, Grenadine<sup>1,4</sup>, Zitrone

### Ipanema (alkoholfrei) 6,<sup>50</sup>

Limetten, Maracuja, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale<sup>1</sup>

### Jamaica Fruit (alkoholfrei) 6,<sup>50</sup>

Maracuja, Orange, Zitrone, Grenadine<sup>1,4</sup>



1 enthält Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig  
4 enthält Konservierungsstoffe

## Weißwein

0,21

<b>Baden</b>	<b>Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	6,50
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	6,50
<b>Elsaß</b>	<b>Riesling, A.O.C</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	6,50
<b>Elsaß</b>	<b>Andante, A.O.C</b>	
Halb- trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	6,50
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigi o Grave del Friuli DOC</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	6,50

## Roséwein

0,21

<b>Baden</b>	<b>Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	6,50

## Rotwein

0,21

<b>Italien</b>	<b>Sangiovese Rubicone IGT</b>	
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.	6,90
<b>Baden</b>	<b>Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	7,10
<b>Bordeaux</b>	<b>Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur</b>	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,90
<b>Italien</b>	<b>Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa</b>	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	6,90

## *Sekt und Prosecco*

<b>Prosecco 0,1 l</b>	<b>4,50</b>
<b>Prosecco 0,75 l</b>	<b>35,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche Piccolo</b>	<b>9,50</b>
<b>Geldermann Carte Blanche 0,75 l</b>	<b>39,00</b>

## *Weißwein (Flasche)*

<b>Italien</b>	<b>Lugana I Frati DOC</b>	<b>0,75 l 38,00</b>
	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)*

<b>Italien</b>	<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	<b>0,75 l 30,00</b>
	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.	
<b>Italien</b>	<b>Cannonau di Sardegna Riserva „ Corash “ DOC</b>	<b>0,75 l 40,00</b>
	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.	