

## Vorspeisen

- ✓ **Tomatensuppe**  
mit Gin und Sahnehaube 6,<sup>80</sup>
- ✓ **Französische Zwiebelsuppe**  
mit Croûtons und Käse überbacken 7,<sup>50</sup>
- ✓ **Mozzarella-Sticks**  
mit Chili-Knoblauch-Aioli 6,<sup>80</sup>
- ✓ **Bruschetta „Pfefferkorn Style“**  
mit gegrillten Tomaten und Zucchini,  
Rucola, Oliven, Knoblauch, geriebenem  
Parmesan, Olivenöl und Kräutern 8,<sup>90</sup>
- Carpaccio vom argentinischen  
Angus-Rind**  
mit Olivenöl, Rucola, gehobeltem  
Parmesan, Balsamico, Pinienkerne und  
Baguette 16,<sup>90</sup>

## Salate

- ✓ **Salat „Mediterran“**  
gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven  
und Zwiebeln 16,<sup>50</sup>
- Salat „Nico“**  
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei,  
Oliven und Zwiebeln 16,<sup>50</sup>
- Salat „Leicht & Fit“**  
gemischter Salat mit  
Poulardenbrust-Streifen (160g) 17,<sup>50</sup>
- Salat „Lachs“**  
gemischter Salat mit gebratenen  
Lachs-Streifen (140g) 18,<sup>50</sup>
- Salat „Filet“**  
gemischter Salat mit  
feinen Rinderfilet-Streifen (160g) 19,<sup>90</sup>
- Salat „Kotelett“** **NEU!**  
gemischter Salat mit  
gebratenem Schweinekotelett (200g) 15,<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 17,<sup>00</sup>

- 🌱 **Shakshuka Vegan**  
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit  
Knoblauch, Rucola, Oliven und Baguette  
15,<sup>40</sup>

- ✓ **Veggieburger**  
Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen,  
Salat, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-  
Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Cheddar  
Käse und Pommes frites 15,<sup>80</sup>

- 🌱 **Bandnudeln**  
mit Tomaten-Paprikasauce, Oliven  
und Rucola 15,<sup>40</sup>

## Poularde

- Poulardenbrust (180g)**  
• auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise,  
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)  
und Beilagensalat 23,<sup>50</sup>
- mit Champignons, zwei Röstitaler,  
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 23,<sup>50</sup>
- mit zwei halben Birnen, grüner  
Pfeffersauce (mit Ananas), Sauce  
Béarnaise, zwei Röstitaler und  
Beilagensalat 23,<sup>50</sup>

## Fisch

- Scholle „Finkenwerder-Art“**  
mit Speck, Ofenkartoffel mit  
Kräuterquark und Beilagensalat 21,<sup>60</sup>
- Gebratenes Zanderfilet (220g)**  
mit mediterranem Pfannengemüse  
und zwei Röstitaler 24,<sup>50</sup>
- Gebratenes Lachsfilet (180g)**  
• mit Bandnudeln, grüner Pfeffersauce  
(mit Ananas), Sauce Béarnaise und  
Beilagensalat 26,<sup>50</sup>
- mit Gemüse, Sauce Béarnaise  
und zwei Röstitaler 26,<sup>50</sup>

## !! Neues Highlight !!

- Poke Bowl**  
mit Teriyaki Sauce, Cherrytomaten, Gurke  
Sesam, Edamame und Avocado auf  
Basmatireis
- mit gegrilltem Gemüse 🌱 13,<sup>00</sup>
  - mit Poulardenbrust (140g) 16,<sup>00</sup>
  - mit Lachsfilet (140g) 19,<sup>00</sup>



## Premium Black Angus aus Argentinien

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter und separaten Steaksoßen

### Filetsteak

Das zarteste Stück von der Rinderlende

160g	30, <sup>50</sup>
250g	43, <sup>20</sup>
350g	55, <sup>90</sup>
500g	73, <sup>60</sup>

### Rumpsteak

Mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

250 g	30, <sup>90</sup>
350 g	40, <sup>70</sup>

### Rib-Eye-Steak

Das Steak mit dem saftigen Fettaußen

300 g	32, <sup>80</sup>
400 g	38, <sup>50</sup>

## Beilagen

### Neuseeländische **NEU!**

#### Lammhüfte - tranchiert

Das feinste Teilstück aus der Keule, sehr mager und gar nicht zu verachten!

200g	16, <sup>90</sup>
400g	27, <sup>90</sup>

Beilagensalat	5, <sup>90</sup>
Mediterranes Pfannengemüse	5, <sup>90</sup>
Erbsen & Möhren	4, <sup>90</sup>
Prinzess-Bohnen	4, <sup>90</sup>
Pommes frites	4, <sup>90</sup>
Röstkartoffeln (mit Speck)	4, <sup>90</sup>

Ofenkartoffel	5, <sup>90</sup>
Röstitaler	4, <sup>90</sup>
Bandnudeln	4, <sup>90</sup>
Kräuterbutter	4, <sup>00</sup>
Sauce Béarnaise	4, <sup>90</sup>
Braune Pfeffersauce	4, <sup>90</sup>
Madeirajus	4, <sup>90</sup>

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

## Variationen vom argentinischen Black-Angus

### Pariser Pfeffersteak (160g)

Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Pommes frites und Beilagensalat 37,<sup>70</sup>

### Filet „Mignon“ (160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons, zwei Röstitaler und Beilagensalat 37,<sup>70</sup>

### Rumpsteak „Helvetia“ (160g)

mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Pommes frites und Beilagensalat 33,<sup>10</sup>

### Rumpsteak „High Chaparral“ (160g)

mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Grilltomate, Mais und Röstkartoffeln (mit Speck) 33,<sup>10</sup>

### Steakteller (300g)

je 100g Filetsteak, Rumpsteak und Rib-Eye, Ofenkartoffel mit Kräuterquark 37,<sup>70</sup>

### Filetstreifen „Parisiene“ (160g)

zarte Streifen vom Angus Filet

- auf Bandnudeln, grüner Pfeffersauce (mit Ananas) und Sauce Béarnaise 22,<sup>80</sup>
- auf mediterranem Pfannengemüse, Madeirajus und zwei Röstitaler 25,<sup>00</sup>

### Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak **zzgl. 9,<sup>80</sup>**  
pro 100 g Filetsteak **zzgl. 12,<sup>70</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 19,<sup>90</sup>

### Cheese Burger im Brioche

Brötchen, Salat, frische Zwiebeln, Tomate, Chili-Knoblauch-Aioli, Ketchup, Cheddar Käse und Pommes frites 21,<sup>00</sup>

### Chili Cheese Burger

(scharf) wie der Cheese Burger mit Jalapeños 22,<sup>00</sup>

### „Double“

mit einem zweitem 280g Patty zzgl. 14,<sup>00</sup>

Wir grillen Ihren Burger im Kern „medium“.

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

Möchten Sie Ihren Burger mit Bacon? zzgl. 2,<sup>50</sup>

## Klassiker

**Schnitzel „Wiener Art“**  
vom Schwein, mit Pommes frites  
und Beilagensalat 18,30

**„Krüstchen“**  
Schnitzel mit Spiegelei, Champignons,  
Sauce Béarnaise und zwei Röstitaler 19,00

**Ratsherren Schnitzel**  
mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, buntem  
Marktgemüse und Röstkartoffeln  
(mit Speck) 19,00

**Schnitzel „Meran“**  
mit gekochtem Schinken, Tomaten und  
Käse überbacken, Pommes frites  
und Beilagensalat 19,00

**Paprikaschnitzel**  
mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,  
Pommes frites und Beilagensalat 19,00

**Bearner Platte (240g)**  
Rinder- und Schweinefilet-Medaillons  
mit Sauce Béarnaise, buntem  
Marktgemüse und Röstkartoffeln  
(mit Speck) 26,90

**Grillade "Prinzpal" (240g)**  
Rinder- und Schweinefilet-Medaillons mit  
Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Sauce  
Béarnaise und Pommes frites 26,90

**Schweinefilet „Don Alfredo“ (180g)**  
auf Bandnudeln, Sauce Béarnaise,  
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)  
und Beilagensalat 22,90

**„Förster“ (180g)**  
drei Schweinefilet-Medaillons,  
Champignons, zwei Röstitaler,  
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 22,90

**„Happy Day“**  
drei Schweinefilet-Medaillons, gebackene  
Birne mit grüner Pfeffersauce  
(mit Ananas) überzogen, Sauce Béarnaise,  
zwei Röstitaler und Beilagensalat 22,90

Statt Nudeln, Pommes frites, Röstkartoffeln (mit Speck)

**oder** zwei Rösti  
eine gebackene Kartoffel zzgl. 2,00

**oder** statt Gemüse  
einen Beilagensalat oder med. Pfannengemüse  
zzgl. 2,00

**Matjes „Hausfrauen Art“**  
drei Matjesfilets  
mit Röstkartoffeln (mit Speck) 17,50

**Ardenner Landsülze**  
mit hausgemachter Remouladensauce  
und Röstkartoffeln (mit Speck) 14,90

**Schweineleber „Berliner Art“**  
mit Kartoffelpüree, Apfelingeln,  
Röstzwiebeln und Rahmsauce 14,90

**Roastbeef rosa gebraten (kalt)**  
mit hausgemachter Remouladensauce  
und Röstkartoffeln (mit Speck) 18,50

**Dicke Rippe** NEU!  
mit Prinzessbohnen, Wacholderrahmsauce  
und Röstkartoffeln (mit Speck) 15,50

**Schweinekotelett**  
mit Prinzessbohnen, Wacholderrahmsauce  
und Röstkartoffeln (mit Speck) 15,50

**„Doppelt Gut“**  
Dicke Rippe und Kotelett 19,50

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

Kinder Burger 12,70

Schnitzel Kind 12,70

Kinder Pommes frites 6,50



Und fast jedes andere Gericht als kleinere  
Portion zum kleineren 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*  
**7,90**

*Mousse au Chocolat*  
*mit Sahne*  
**7,90**

*Warmer Brownie*  
*mit hausgemachter roter Beerengrütze mit Sahne*  
**8,50**

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“*  
*mit Vanilleeis und Sahne*  
**8,50**

*Minicrêpe*  
*mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt*  
*und Vanilleeis*  
**8,50**

*„Heiß mit Eis“*  
*3 Kugeln Vanilleeis*  
*mit heißer Schokoladensoße und Sahne*  
**7,90**

*Hausgemachte rote Beerengrütze mit Sahne*  
*von Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren*  
*und Kirschen (mit Himbeergeist)*  
**7,90**

*Verschiedene Sorten Mövenpick-Eiscreme*

*1,80 pro Kugel*  
*1,20 Portion Sahne*

**MÖVENPICK**


*! Pfefferkeorn*

## Bier

Brinkhoff's No1	0,3 l	3,70
Hövels	0,3 l	3,70
Jever Alkoholfrei	0,3 l	3,70
Alsterwasser mit Sprite	0,3 l	3,70
Allgäuer Büble Weissbier	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Banane	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Alkoholfrei Fl.	0,5 l	5,50
Malzbier Flasche	0,33 l	3,70

## Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2 l	3,10
 1,2	 1,2	0,33 l	4,20
Apollinaris Selection		0,25 l	3,10
Apollinaris Selection		0,75 l	7,50
Vio stilles Wasser		0,25 l	3,10
Vio stilles Wasser		0,75 l	7,50
Richard's SUN Eistee Pfirsich		0,33 l	4,20
Richard's SUN Eistee Zitrone		0,33 l	4,20

Bio-Apfelschorle		0,33 l	4,20
Bio-Orangenlimo		0,33 l	4,20
Bio-Rhabarberlimo		0,33 l	4,20

Johannisbeer-, Orangensaft	0,2 l	3,50
Maracujaschorle	0,4 l	5,20
KiBa	0,4 l	5,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> ,		
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,60
Thomas Henry Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	3,80

## Aperitif

Prosecco		5,50
Campani Orange <sup>1</sup>		6,50
Aperol Spritz <sup>1</sup>		7,50
Lillet Berry		7,50
Hugo		7,50

## Digestif

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

Potthoff's Schlehen-Likör		3,50
Potthoff's Haselnuss-Likör		3,50
Potthoff's ..Liquor.. Likör		3,50

Tequila		3,50
Grappa		3,50
Baileys <sup>2</sup>		3,50
Remy Martin		4,50

## Vodka & Gin

Smirnoff Vodka	2cl	3,50
Grey Goose Vodka	2cl	4,00
Bombay Sapphire	4cl	8,00
Hendrick's	4cl	9,50
Potthoff's Der Gin des Lebens	4cl	9,50
Monkey 47	4cl	10,50

## Rum & Whisky

Havana Club 7y		9,50
Jim Beam		7,00
Jack Daniel's		8,00
Chivas Regal		10,00
Ardbeg Single Malt 10y		11,00
Glenfiddich Single Malt 12y		11,00

## Longdrinks

2cl + 0,2l Softdrink

Barcadi Cola		7,00
Vodka Lemon		7,00
Whisky Cola		7,50
Gin Tonic		7,50
Havana Cola		8,00

## Heiße Getränke

Azul Kaffee		3,30
KEO Tee (verschiedene Sorten)		3,50
Espresso		2,90
Cappuccino		3,60
Heiße Schokolade mit Sahne		4,00
Milchkaffee		3,90
Doppelter Espresso		4,20
Latte Macchiato		3,90

## Cocktails

### Long Island Iced Tea 10,00

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

### Gin Fizz Maracuja 8,50

Gin, Zitrone, Maracuja, Tonic Water

### Summer Night 8,50

Vodka, Maracuja, Zitrone, Schweppes Wild Berry

### Mojito 8,50

Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Lime Juice

### Cuba Libre 8,50

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

### Tequila Sunrise 8,50

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

### Ipanema (alkoholfrei) 7,50

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

### Jamaica Fruit (alkoholfrei) 7,50

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	7,50
<b>Pfalz</b>	<b>Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	7,50
<b>Elsaß</b>	<b>Riesling, A.O.C</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	7,50
<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	7,50
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigi o Grave del Friuli DOC</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	7,50

## Roséwein

0,21

<b>Baden</b>	<b>Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	7,50

## 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.	8,00
<b>Baden</b>	<b>Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.</b>	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	8,50
<b>Bordeaux</b>	<b>Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur</b>	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appelation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	8,00
<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	8,00



## *Sekt, Prosecco und Champagner*

<b>Prosecco 0,1 l</b>	<b>5,50</b>
<b>Prosecco 0,75 l</b>	<b>40,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche Piccolo</b>	<b>11,00</b>
<b>Geldermann Carte Blanche 0,75 l</b>	<b>45,00</b>
<b>Taittinger Brut Reserve 0,75 l</b>	<b>86,00</b>

## *Weißwein (Flasche)*

<b>Italien</b>	<b>Lugana I Frati DOC</b>	<b>0,75 l 44,00</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 35,00</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 46,00</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.	