

Vorspeisen

- ✓ **Tomatensuppe**
mit Gin und Sahnehaube 7,⁸⁰
- ✓ **Französische Zwiebelsuppe**
mit Croûtons und Käse überbacken 7,⁵⁰
- ✓ **Mozzarella-Sticks**
mit Chili-Knoblauch-Aioli 7,⁵⁰
- ✓ **Bruschetta „Pfefferkorn Style“**
mit gegrillten Tomaten und Zucchini,
Rucola, Oliven, Knoblauch, geriebenem
Parmesan, Olivenöl und Kräutern 9,⁹⁰
- Carpaccio vom argentinischen
Angus-Rind**
mit Olivenöl, Rucola, gehobeltem
Parmesan, Balsamico, Pinienkerne und
Baguette 18,⁵⁰

Salate

- ✓ **Salat „Mediterran“**
gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven
und Zwiebeln 18,⁵⁰
- Salat „Nico“**
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei,
Oliven und Zwiebeln 18,⁵⁰
- Salat „Leicht & Fit“**
gemischter Salat mit
Poulardenbrust-Streifen (160g) 19,⁰⁰
- Salat „Lachs“**
gemischter Salat mit gebratenen
Lachs-Streifen (140g) 20,⁵⁰
- Salat „Filet“**
gemischter Salat mit
feinen Rinderfilet-Streifen (160g) 21,⁹⁰
- Salat „Kotelett“** **NEU!**
gemischter Salat mit
gebratenem Schweinekotelett (200g) 17,⁰⁰

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

Vegetarisch ✓ & Vegan 🌱

- ✓ **Shakshuka**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit
Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rucola
und Baguette 18,⁵⁰

- 🌱 **Shakshuka Vegan**
orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit
Knoblauch, Rucola, Oliven und Baguette
16,⁹⁰

- ✓ **Veggieburger**
Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen,
Salat, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-
Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Cheddar
Käse und Pommes frites 17,⁵⁰

- 🌱 **Bandnudeln**
mit Tomaten-Paprikasauce, Oliven
und Rucola 16,⁹⁰

Poularde

- Poulardenbrust (180g)**
• auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)
und Beilagensalat 25,⁹⁰
- mit Champignons, zwei Röstitaler,
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 25,⁹⁰
- mit zwei halben Birnen, grüner
Pfeffersauce (mit Ananas), Sauce
Béarnaise, zwei Röstitaler und
Beilagensalat 25,⁹⁰

Fisch

- Scholle „Finkenwerder-Art“**
mit Speck, Ofenkartoffel mit
Kräuterquark und Beilagensalat 23,⁹⁰
- Gebratenes Zanderfilet (220g)**
mit mediterranem Pfannengemüse
und zwei Röstitaler 26,⁹⁰
- Gebratenes Lachsfilet (180g)**
• mit Bandnudeln, grüner Pfeffersauce
(mit Ananas), Sauce Béarnaise und
Beilagensalat 29,⁰⁰
- mit Gemüse, Sauce Béarnaise
und zwei Röstitaler 29,⁰⁰

!! Neues Highlight !!

- Poke Bowl**
mit Teriyaki Sauce, Cherrytomaten, Gurke
Sesam, Edamame und Avocado auf
Basmatireis
- mit gegrilltem Gemüse 🌱 14,⁵⁰
- mit Poulardenbrust (140g) 17,⁹⁰
- mit Lachsfilet (140g) 20,⁹⁰



Premium Black Angus aus Argentinien

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter

Filetsteak

Das zarteste Stück von der Rinderlende

160g	30, ⁵⁰
250g	43, ²⁰
350g	55, ⁹⁰
500g	73, ⁶⁰

Rumpsteak

Mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

250 g	30, ⁹⁰
350 g	40, ⁷⁰

Rib-Eye-Steak

Das Steak mit dem saftigen Fettauage

300 g	32, ⁸⁰
400 g	38, ⁵⁰

Beilagen

Neuseeländische NEU! Lammhüfte - tranchiert
Das feinste Teilstück aus der Keule, sehr mager und gar nicht zu verachten!

200g	16, ⁹⁰
400g	27, ⁹⁰

Beilagensalat	6, ⁵⁰
Mediterranes Pfannengemüse	6, ⁵⁰
Erbsen & Möhren	5, ⁵⁰
Prinzess-Bohnen	5, ⁵⁰
Pommes frites	5, ⁵⁰
Röstkartoffeln (mit Speck)	5, ⁵⁰

Ofenkartoffel	6, ⁵⁰
Röstitaler	5, ⁵⁰
Bandnudeln	5, ⁵⁰
Kräuterbutter	4, ⁵⁰
Sauce Béarnaise	5, ⁵⁰
Braune Pfeffersauce	5, ⁵⁰
Madeirajus	5, ⁵⁰

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 37,⁷⁰

Filet „Mignon“ (160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons, zwei Röstitaler und Beilagensalat 37,⁷⁰

Rumpsteak „Helvetia“ (160g)

mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Pommes frites und Beilagensalat 33,¹⁰

Rumpsteak „High Chaparral“ (160g)

mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Grilltomate, Mais und Röstkartoffeln (mit Speck) 33,¹⁰

Steakteller (300g)

je 100g Filetsteak, Rumpsteak und Rib-Eye, Ofenkartoffel mit Kräuterquark 37,⁷⁰

Filetstreifen „Parisienne“ (160g)

zarte Streifen vom Angus Filet

• auf Bandnudeln, grüner Pfeffersauce (mit Ananas) und Sauce Béarnaise 22,⁸⁰

• auf mediterranem Pfannengemüse, Madeirajus und zwei Röstitaler 25,⁰⁰

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak **zzgl. 9,⁸⁰**

pro 100 g Filetsteak **zzgl. 12,⁷⁰**

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 21,⁹⁰

Cheese Burger im Brioche

Brötchen, Salat, frische Zwiebeln, Tomate, Chili-Knoblauch-Aioli, Ketchup, Cheddar Käse und Pommes frites 23,⁰⁰

Chili Cheese Burger

(scharf) wie der Cheese Burger mit Jalapeños 24,⁰⁰

„Double“

mit einem zweitem 280g Patty **zzgl. 15,⁵⁰**

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. 2,⁹⁰**

Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein, mit Pommes frites
und Beilagensalat 20,00

„Krüstchen“
Schnitzel mit Spiegelei, Champignons,
Sauce Béarnaise und zwei Röstitaler 20,90

Ratsherren Schnitzel
mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, buntem
Marktgemüse und Röstkartoffeln
(mit Speck) 20,90

Schnitzel „Meran“
mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Käse überbacken, Pommes frites
und Beilagensalat 20,90

Paprikaschnitzel
mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,
Pommes frites und Beilagensalat 20,90

Bearner Platte (240g)
Rinder- und Schweinefilet-Medaillons
mit Sauce Béarnaise, buntem
Marktgemüse und Röstkartoffeln
(mit Speck) 29,50

Grillade "Prinzpal" (240g)
Rinder- und Schweinefilet-Medaillons mit
Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Sauce
Béarnaise und Pommes frites 29,50

Schweinefilet „Don Alfredo“ (180g)
auf Bandnudeln, Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce (mit Ananas)
und Beilagensalat 25,00

„Förster“ (180g)
drei Schweinefilet-Medaillons,
Champignons, zwei Röstitaler,
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 25,00

„Happy Day“
drei Schweinefilet-Medaillons, gebackene
Birne mit grüner Pfeffersauce
(mit Ananas) überzogen, Sauce Béarnaise,
zwei Röstitaler und Beilagensalat 25,00

Statt Nudeln, Pommes frites, Röstkartoffeln (mit Speck)

oder zwei Rösti
eine gebackene Kartoffel zzgl. 2,50

oder statt Gemüse
einen Beilagensalat oder med. Pfannengemüse
zzgl. 2,50

Matjes „Hausfrauen Art“
drei Matjesfilets
mit Röstkartoffeln (mit Speck) 19,00

Ardenner Landsülze
mit hausgemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln (mit Speck) 16,50

Schweineleber „Berliner Art“
mit Kartoffelpüree, Apfelingen,
Röstzwiebeln und Rahmsauce 16,50

Roastbeef rosa gebraten (kalt)
mit hausgemachter Remouladensauce
und Röstkartoffeln (mit Speck) 20,50

Dicke Rippe **NEU!**
mit Prinzessbohnen, Wacholderrahmsauce
und Röstkartoffeln (mit Speck) 17,00

Schweinekotelett
mit Prinzessbohnen, Wacholderrahmsauce
und Röstkartoffeln (mit Speck) 17,00

„Doppelt Gut“
Dicke Rippe und Kotelett 21,50

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

Kinder Burger 13,90

Schnitzel Kind 13,90

Kinder Pommes frites 7,00



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	5,90
Allgäuer Büble Banane	0,5 l	5,90
Allgäuer Büble Alkoholfrei Fl.	0,5 l	5,90
Malzbier Flasche	0,33 l	3,70
Oberdorfer Helles	0,3 l	3,70

Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2 l	3,10
 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

VIO Apfel Schorle	0,3 l	4,20
VIO Limo Orange	0,3 l	4,20
VIO Rhabarber Schorle	0,3 l	4,20
VIO Johannisbeere Schorle	0,3 l	4,20

Orangensaft- Maracujaschorle	0,2 l	3,50
Orangensaft- Maracujaschorle	0,4 l	5,20
KiBa	0,4 l	5,20
Schwepes Bitter Lemon ³ ,		
Ginger Ale ¹	0,2 l	3,60
Thomas Henry Tonic Water ³	0,2 l	3,80

Aperitif

Prosecco		5,70
Campari Orange ¹		6,70
Aperol Spritz ¹		7,70
Lillet Berry		7,70
Hugo		7,70

Digestif

«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2cl	3,00
Eversbusch		3,00
Westenpörter		3,00
Jägermeister		3,50
Ramazotti		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 ..Lebkuchen.. Likör		3,50

Tequila		3,50
Grappa		3,50
Baileys ²		3,50
Remy Martin		4,50

Vodka & Gin

Smirnoff Vodka	2cl	3,50
Grey Goose Vodka	2cl	4,00
Bombay Sapphire	4cl	8,50
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		3,70
Heiße Schokolade mit Sahne		4,20
Milchkaffee		4,20
Doppelter Espresso		4,50
Latte Macchiato		4,20

Cocktails

Long Island Iced Tea 10,⁹⁰

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

Gin Fizz Maracuja 8,⁹⁰

Gin, Zitrone, Maracuja, Tonic Water

Summer Night 8,⁹⁰

Vodka, Maracuja, Zitrone, Schwepes Wild Berry

Mojito 8,⁹⁰

Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Lime Juice

Cuba Libre 8,⁹⁰

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

Tequila Sunrise 8,⁹⁰

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

Ipanema (alkoholfrei) 7,⁹⁰

Limetten, Maracuja, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale¹

Jamaica Fruit (alkoholfrei) 7,⁹⁰

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



1 enthält Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig
4 enthält Konservierungsstoffe

Weißwein

0,21

Baden	Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	7,50
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	7,50
Elsaß	Riesling, A.O.C	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	7,50
Elsaß	Andante, A.O.C	
Halb- trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	7,50
Italien	Pinot Grigi o Grave del Friuli DOC	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	7,50

Roséwein

0,21

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

Rotwein

0,21

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.	8,00
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	8,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appelation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	8,00
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	8,00

Sekt, Prosecco und Champagner

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

Weißwein (Flasche)

Italien	Lugana I Frati DOC	0,75 l 44,00
	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 35,00
	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 46,00
	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.	