

Vorspeisen

✓ Tomatensuppe	
mit Gin und Sahnehaube	6,- 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	16,- ⁹⁰

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“	
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,-⁰⁰

Bandnudeln

mit Tomaten-Paprikasauce, Oliven und Rucola
17,-⁰⁰

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

!! Unser 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	25,- ⁹⁰
250g	37,- ⁹⁰
350g	49,- ⁹⁰
500g	67,- ⁹⁰

Rumpsteak

Mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

250 g	26,- ⁹⁰
350 g	35,- ⁹⁰

Rib-Eye-Steak

Das Steak mit dem saftigen Fettauge

300 g	32,- ⁹⁰
400 g	38,- ⁹⁰

Beilagen

Neuseeländische

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

33,-⁹⁰

Filet „Mignon“ (160g)

Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons, zwei Röstitaler und Beilagensalat

33,-⁹⁰

Rumpsteak „Helvetia“ (160g)

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

29,-⁹⁰

Rumpsteak „High Chaparral“ (160g)

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

29,-⁹⁰

Steakteller (300g)

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

36,-⁹⁰

Filetstreifen „Parisienne“ (160g)

zarte Streifen vom Angus Filet

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

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 9,-

pro 100 g Filetsteak zzgl. 12,-

Alle Gewichtsangaben in dieser Karte sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht



200g US Burger aus Nebraska

Classic Burger im Brioche Brötchen, Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Chili-Ketchup und Pommes frites

17,-⁹⁰ 15,-⁹⁰



180g Burger aus dem Münsterland

Cheese Burger im Brioche Brötchen, Salat, frische Zwiebeln, Tomate, Chili-Knoblauch-Aioli, Ketchup, Cheddar Käse und Pommes frites

19,-⁰⁰ 17,-⁰⁰

Chili Cheese Burger

(scharf) wie der Cheese Burger mit Jalapeños

20,-⁰⁰ 18,-⁰⁰

„Double“

ein zweites 200g US Patty

zzgl. 11,-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

Haben Sie Allergien? Sprechen Sie uns an! Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenspeisekarte

Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“

aus der Oberschale vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat 19,00

„Krüstchen“ aus der Oberschale

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

Ratsherren Schnitzel

aus der Oberschale mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, buntem Marktgemüse und Röstkartoffeln (mit Speck) 20,90

Schnitzel „Meran“

aus der Oberschale mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Pommes frites und Beilagensalat 20,90

Paprikaschnitzel

aus der Oberschale 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 "Prinzipal" (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

„Fürster“ (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, Apfelringen, Röstzwiebeln und Rahmsauce 16,50

Roastbeef rosa gebraten (kalt)

mit hausgemachter Remouladensauce und Röstkartoffeln (mit Speck) 20,50

Dicke Rippe

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)

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-Eiscrème

1,80 pro Kugel
1,20 Portion Sahne

MÖVENPICK



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



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		0,25 l	3,80
VIO Limo Orange		0,25 l	3,80
VIO Johannisbeere Schorle		0,25 l	3,80

Orangensaft-, Maracuja-			
Rhabarberschorle	0,2 l	3,50	
Orangensaft-, Maracuja-			
Rhabarberschorle	0,4 l	5,20	
KiBa	0,4 l	5,20	
Schweppes 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		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  Pfefferkorn Likör		3,50	

Tequila		3,50	
Grappa		3,50	
Baileys ²		3,50	
Remy Martin		4,50	
Grappa Marsala		8,50	
Grappa Whisky		8,50	

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

Sekt, Prosecco und

Champagner

Prosecco 0,1 l	5,70
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



Long Island Iced Tea 10,90

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

Mojito 8,90

Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Lime Juice

Jamaica Fruit (alkoholfrei) 7,90

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

Weißwein (Flasche)

Italien	Lugana I Frati DOC Azienda Agricola Ca dei Frati – Lombardia	0,75 l 44,00
Trocken	Rebsorte: Trebbiano di Lugana Ein Klassiker unter den Lugana-Weinen - und einer der besten.	

Roséwein

0,2 l

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

Rotwein

0,2 l

Italien	Sangiovese Rubicone IGT Contessa Carola - Region Apulien	
Halbtrocken	Ein halbtrockener Sangiovese, Kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.	8,00
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	8,50
Bordeaux	Château Haut Pougnan - Bordeaux Superieur Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug	
Trocken	Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	8,00
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur	
Trocken	mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	8,00

Rotwein (Flasche)

Italien	Primitivo di Manduria DOC Contessa Carola	0,75 l 35,00
Trocken	Rebsorte: 100% Vermentino	
Italien	Cannonau di Sardegna Riserva „Corash“ DOC Cantina Sociale della Vernaccia	0,75 l 46,00
Trocken	Rebsorte: Cannonau	