

Pfeffermühle



Restaurant

*Kennen Sie schon unseren Winteraperitif?
Prosecco | Tasmanischer Pfeffer | Zimtblüte | Ginger Ale
Glas 5,00 €*

Salate, Vorspeisen und Suppen

Gebratene Gänseleber Gänselebereis Apfelconfit kleiner Salat	12 €
Winterlicher Feldsalat Thüringer Speck Croutons Ei	7 €
Erdäpfelsüppchen Blutwurstcroutons	6 €
Rinderkraftbrühe feine Einlage	6 €
Schwarzwurzelschaumsüppchen Wintertrüffel	7 €

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchis Rotweibirne Mangold Frischkäse	16 €
---	------

Thüringer Bergwiesentrind – Dry Aged – für Fleischliebhaber

Das Fleisch reift 4 - 8 Wochen am Knochen in unserem Reifeschrank im Foyer.

Durch diese schonende Reifung wird es besonders mürbe und außergewöhnlich zart.

Filetsteak	180g	38 €
Entrecôte	300g	30 €
Rumpsteak	200g	27 €

rote Pfefferbutter | Whiskyglasur | Schwarzpfefferjus | hausgemachte Pommes

Pfeffermühlen Klassiker

„Herr'nhaus“ – Teller“ 18 €
gegrillte Medaillons von Weiderind und Jungschwein | Speck
Marsala - Schwarzpfeffer - Jus | Pilzragout | Ausgeschütt' – Strudel

Gegrillte Steaks vom heimischen Wildbret
gebratene Pilze | Molésoße | unsere Pommes
nach Angebot

Classic Beef Burger 200g 15 €
mit Speck | Käse | Tomate | Sauerrahm | hausgemachte Pommes

Fisch & Geflügel

Sanft gebratenes Gewürzlachsfilet 16 €
geschmorte Beete | Fenchel | Linsen

Knusprige Perlhuhnbrust 16 €
Pflaume | Salbei | Gnocchi

Rustikales aus der Region

„Das Original Thüringer Steak!“
Rostbrät'l aus dem Schwarzbiersud,
geschmolzene Zwiebeln | Speckbratkartoffeln 12 €

Unsere Pfefferbratwurst oder 10 €
Thüringer Rostbratwurst
Sauerkraut | Kartoffel | Mostrich

Wild Pfeffer 18 €
herzhaftes Wildragout | Madeirasoße | Rahmpilze,
Pappardelle oder gebackener Kloß

Sauerbraten nach Art der Großmutter, oder 15 €
Rindsroulade mit Sauerrahm & grobem Senf,
Apfelblaukraut | Thüringer Klöße* *

Naschereien

Bratapfel 8 €
Eis | Confit | gebrannte Gewürzcreme

Gewürzkirschen | Nougateis 8 €
Joghurt | Schokoladencrumble

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets

* * geschwefelt