

Pfeffermühle
Restaurant

Pfeffermühle



Restaurant

*Erfrischend vor dem Essen oder einfach zwischendurch
Unser „Hugo“ - Frischer Holunderblütensirup, Melisse
Sanchapfeffer & Prosecco
5,00 €*

Unser „Cesars“ Salat Maishähnchenbrust aus dem Ofen bunte Blattsalatmischung Croutons Parmesan	14 €
Einfach ein „Grüner“	5 €
Rinderkraftbrühe feine Einlage	5 €
Knuspriger Flammkuchen aus dem Steinofen Pfifferlinge Ziegenfrischkäse Felsenbirne Salbei	14 €
Fangfrische Schwarzatalforelle in schäumender Butter gebraten Knoblauch Thymiankartoffeln	15 €
Portion frische Pfifferlinge Allerlei Kräuter Rahm Kloßvariation	13 €
<u>oder</u> als Beilage	7 €

Dry Aged Beef – für Fleischliebhaber

Das Fleisch reift 4 – 8 Wochen trocken am Knochen. Durch diese schonende Reifung wird es besonders mürbe und außergewöhnlich zart.

Rumpsteak D	200g	25 €
Entrecôte D	300g	30 €
Filetsteak D	180g	35 €

rote Pfefferbutter | Whiskyglasur | Schwarzpfefferjus | hausgemachte Pommes

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

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

„Thüringer Grillteller“ 14 €
Rostbrät'l mit geschmolzenen Zwiebeln | Rostbratwurst
Sauerkraut | gefüllte Ofenkartoffeln

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

Naschereien ...mit & ohne Pfeffer

Erdbeeren in der Sommerfrische | San chopfeffer 8 €
Holunderblüteneis | Crumble

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets

* * geschwefelt