

Pfeffermühle
Restaurant

Pfeffermühle



Restaurant

*erfrischend vor dem Essen oder einfach zwischendurch
als Aperitif unschlagbar
„Schloss Vaux Rosé“
Glas 4,20 €*

Salate & Suppen

Herbstlicher Wildkräutersalat 14 €
geschmorter Kürbis | Waldhonig | gebackener Ziegenkäse

Kleiner fruchtiger Herbstsalat 6 €
Apfel | Kaki | Feige

Rinderkraftbrühe | feine Einlage 5 €
Fruchtiges Kürbisschaumsüppchen | Birne & Speck

Vegetarisch

Knuspriger Flammkuchen aus dem Steinofen 14 €
Pfefferlinge | Ziegenfrischkäse | Felsenbirne | Salbei

Sautierte Waldpilze 14 €
Basilikum | Parmesan | Pappardelle

Fisch, & Wild

Fangfrischer Bachsaibling 18 €
in schäumender Butter gebraten | Knoblauch | Thymiankartoffeln

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

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.

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

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

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

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

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

Naschereien ...mit & ohne Pfeffer

Dreierlei von der gebrannten Creme 8 €
Popcorn | Sanchopfeffer | Schokolade

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets

* * geschwefelt