

Pfeffermühle



Restaurant

*Kennen Sie schon unseren Winteraperitif?
Prosecco | Tasmanischer Pfeffer | Zimtblüte | Ginger Ale
0,2l - 5,00 €*

Salate, Vorspeisen und Suppen

Feldsalat Thüringer Speck Croutons Ei	7 €
Rinderkraftbrühe feine Einlage Schwarzwurzelschaumsüppchen frischer Wintertrüffel	7 € 7 €
„Mühlen Ragout fin“ gratiniertes Kalbsragout mit Egerling & Malabarpfeffer	10 €

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi Portweinbirne Mangold Frischkäse	16 €
--	------

Dry Aged Beef – Rindfleisch für Fleischliebhaber

Das Fleisch reift 6 - 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 €

Gegrillte Steaks von Hirsch - oder Wildschweintrücker 19 €

rote Pfefferbutter | Whiskyglasur | Schwarzpfefferjus | Pommes

Pfefermühlen Klassiker

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

„Mühlen - Pfännle“ 18 €
Filetspitzen von Weiderind und Jungschwein
Pilzragout | junges Gemüse | Ofenkartöfelchen

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

Wild Burger 200g 17 €
Laugenbrötchen | Johannisbeerrelish | Pommes

Fisch & Geflügel

Sanft gebratenes Gewürzlachsfilet 18 €
Fenchel | bunte Linsen

Knusprige Gänsebrust aus dem Ofen 17 €
Apfelgemüse | Blaukraut | Mandel Kartoffelkrapfen

Rustikales aus der Region

Unsere Pfefferbratwurst | Original Thüringer Bratwurst** 10 €
Sauerkraut | Kartoffel | Mostrich

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

Sauerbraten nach Art der Großmutter, oder 16 €
Rindsroulade mit Sauerrahm & grobem Senf,
Apfelblaukraut | Thüringer Klöße**

Naschereien ...mit & ohne Pfeffer

Unser Tiramisu 8 €
Tonkabohne & Orange

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets

**geschwefelt