

Pfeffermühle



Restaurant

*Kennen Sie schon unseren Winteraperitif?
Prosecco | Ingwer | Tasmanischer Pfeffer | Zimtblüte
0,2l - 7,00 €*

Salate, Vorspeisen und Suppen

Kleiner Wintersalat 8 €
Apfel | Orange | Khaki

Rinderkraftbrühe | feine Einlage 7 €
Kürbisschaumsüppchen | Birne | Speck* 7 €

„Mühlen Ragout fin“ 11 €
gratiniertes Kalbsragout mit Egerling & Malabarpfeffer

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi 18 €
Portweinbirne | Mangold | Frischkäse

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	32 €
Rumpsteak	200g	28 €

Whisky - Pfeffer - Glasur | Steakhouse Pommes

Pfeffermühlen Klassiker

„Herr'nhaus“ – Teller“ 19 €
gegrillte Medaillons von Weiderind und Jungschwein | Speck*
Marsala - Schwarzpfeffer - Jus | Pilzragout | Ausgeschütt' – Strudel*

„Mühlen - Pfännle“ 19 €
Filetspitzen von Weiderind und Jungschwein
Pilzragout | junges Gemüse | Ofenkartöffelchen

„Classic Beef Burger“ 16 €
200g Thüringer Bergwiesenrind | Speck*
Cheddar | Tomate | Sauerrahm | Steakhouse Pommes

Fisch, Geflügel, Wild

Pochiertes Kabeljaufilet 18 €
Grünkohl | Meerrettich | Linsen

Knusprige Perlhuhnbrust 18 €
Beete | Salbei | Kürbisgnocchi

Wild Pfeffer 19 €
herzhaftes Wildragout | Madeirasoße | Rahmpilze,
Pappardelle oder gebackener Kloß***

Rustikales aus der Region

Unsere Pfefferbratwurst | Original Thüringer Bratwurst* *
Sauerkraut | Kartoffel | Mostrich 11 €

„Das Original Thüringer Steak!“
Rostbrät'l aus dem Schwarzbiersud
geschmolzene Zwiebeln | Speckbratkartoffeln * 15 €

Rindsroulade mit Sauerrahm & grobem Senf
Apfelblaukraut | Thüringer Klöße* * * 16 €

Naschereien ...mit & ohne Pfeffer

Dreierlei von der gebrannten Creme
Schokolade | Tonka Bohne | Lebkuchen 8 €

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets

* Nitrit Pökelsalz
** Phosphat
*** geschwefelt