

Pfeffermühle



Restaurant

*Erfrischend vor dem Essen oder einfach zwischendurch
Unser Frühlingsapéro
„Rosmarin | Ingwer | Holunderblüte | Prosecco“
5,00 €*

Salat & Suppe

Unsere Sommersalatmischung mit hausgebackenem Brot	klein 7 € groß 12 €
fruchtig - Erdbeeren Melone Minze	
herzhaft - gebratene Pfifferlinge Thüringer Speck* Balsamico Zwiebeln	
Rinderkraftbrühe feine Einlage	6 €
Pfeffriges Kräuterschaumsüppchen Ravioli	6 €

Thüringer Bergwiesenrind – 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	35 €
Entrecôte	300g	30 €
Rumpsteak	200g	27 €

Whisky – Pfeffer - Glasur | Steakhouse 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 | Ofenkartöffelchen

Fisch & Wild

Schwarzatal Forellenfilet in Bröselbutter gewendet 18 €
Beurre Blanc | grüner Spargel | Risotto mit altem Parmesan

Wild Pfeffer 18 €
herzhaftes Wildragout | Madeirasöße | Rahmpilze
Pappardelle oder gebackener Kloß***

Vegetarisch

Knuspriger Flammkuchen aus dem Steinofen
Pfifferlinge | Ziegenfrischkäse | Dörrtomaten 14 €

Rustikales aus der Region

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

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

Rindsroulade mit Sauerrahm & grobem Senf
Apfelblaukraut | Thüringer Klöße*** 15 €

Naschereien ...mit & ohne Pfeffer

Erdbeeren in der Sommerfrische | Sanchopfeffer
Holunder Quark Eis | Vollmilch Schokoladenmousse 8 €

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets

*Nitrit Pökelsalz

**Phosphat

***geschwefelt