

lecker loslegen & wärmendes

geröstete Tomatencreme Knoblauch & Rucola frittiert	9,90
Steinpilzcreme Schmand-Creme Ofen-Lauch	11,-

gegrillter Ziegenfrischkäse im Serrano-Mantel 15,70
Gemüse-Salsa | Paprika | Bulgur

Caesar Salad mit marinierter Geflügelbrust 17,90
Parmesan | Kräuter-Knoblauch-Croûtons

hausgebeizter Lachs 18,30
Honig-Senf-Soße | Gurken-Dill-Salat | Rösti-Schnitte

Spaghetti Carbonara 20,50
Guanciale | Pecorino | Ei | Pfeffer *als Hauptgang 29,50*

gebratene Garnelen & Büffelmozzarella 21,-
Chorizo-Mayo | Rucola | getrocknete Kirschtomaten



fleischlos glücklich

Rigatoni mit Burrata 22,90
gepfefferte Limonensoße | getr. Kirschtomaten | Rucola-Pesto

Pilz-Risotto 24,90
gebratene Pilze | Möhre | Lauchzwiebel | Parmesanchip

pikanter Lupinenbrätling 26,90
rote Beete-Püree | Blumenkohl | Feta | Aprikose

Pfeiffer's Lieblingsschnitzel



Jäger - oder Paprikaschnitzel vom Schwein 15,30

Original Wiener aus dem Kalbsrücken 22,40

Cordon Bleu vom Kalb 23,50



Wählen Sie Ihre Beilagen:

gemischter Beilagensalat 5,- Drillinge 4,50

Zwiebelchampignons 5,- hausgemachte Kroketten 5,60

grüne Bohnen 4,- Pommes frites 4,50

buntes Pfannengemüse 4,50 Süßkartoffel-Pommes 6,70

Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Beilagen nur in Verbindung mit den
ober genannten Schnitzeln bestellt werden können.

Vielen Dank



noch unschlüssig?
Wir empfehlen Ihnen gerne den
passenden Wein zu Ihrem Gericht!

geschmackvolle Frische

Fischteller mit Lachs, Heilbutt & Garnele 32,90
Krustentiersoße | Möhrenpüree | schwarze Linguine | Spinat-Salat

Filet vom Red Snapper 35,90
Vermuthsoße | Teriyaki-Shiitake | Zuckerschoten | Erbspüree

Werten Sie Ihr Fischgericht mit Garnelen auf!
3,- je Stück

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



intensiver Geschmack



Schweinefiletmedaillons im Speckmantel **24,90**
BBQ-Jus | Speck-Bohnen | karam. Zwiebeln | Rosmarin-Drillinge

geschmorte Schweinebäckchen **26,30**
gebratene Pilze | Selleriepüree | Süßkartoffel-Gnocchi

Kalbsleber **27,90**
Kalbs-Senf-Jus | Apfelspalten | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln

Bürgermeisterstück **35,30**
Burgunder-Jus | warme Linsen | Herzogin-Kart. | Spitzkohl-Salat

gebratener Lammrücken **35,90**
Thymian-Jus | geschwenkte Bohnen | Pilz-Duxelles | Gratin

Fleischeslust

argentinisches Rumpsteak 200gr. - 33,90 | 300gr. 39,90

irisches heritage Rinderfilet 200gr. - 39,40 | 300gr. 47,90

dazu servieren wir Ihnen Folgende Beilagen:

Kräuterbutter | Steakhouse-Parmesan-Fries | Salat

Da geht noch was!?
Wir reichen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo. 17 - 21 Uhr

Di. 17 - 21 Uhr

Mi. 12 - 21 Uhr

Do. Ruhetag

Fr. 12 - 21 Uhr

Sa. 12 - 21 Uhr

So. 12 - 21 Uhr

warme Küche an entsprechenden Tagen
von 12 bis 14 Uhr
& 17 - 20:30 Uhr

Woher kommt's?

Kurze Wege, Frische, Regionalität und
konstant gute Qualität;
diese Prämissen sind wichtiger denn je!
Deshalb arbeiten wir mit denen,
die diese Überzeugung teilen.

Das sind unsere Partner & Lieferanten:

Bäckerei Püttmann

Lorenkampmühle Scholz

Jagdgemeinschaft Pumpe - Sudhoff

Overhues Eier & Geflügel

RUNGIS Express

L. Stroetmann

Niggemann Food Frischemarkt

EDEKA Foodservice

BOS FOOD

Martin Braun Backmittel & Essenzen
Gastronomiegroßhandel Erich Kleine Büning e.K.

Der krönende Abschluss

*Unser beliebtester
Klassiker*

Westfälische Herrencreme

6,20
als kleineres Gläschen
4,20

Nussküchlein

Pflaumencreme & - Ragout | gesalzenes Pistazieneis
12,-

hausgemachtes Eis & Sorbet 3,40€ je Nocke

Quark-Stracchiatella-Terrine
Bananeneis | Schokoladen-Espuma
11,-

- Mango - Passionsfrucht-Sorbet
- Bananeneis
- grüner Apfel-Sorbet
- gesalzenes Pistazieneis
- Sauerrahm-Eis

Für's wohlige Gefühl

Obstler

Alde Gott 42%
2,50

Remy Martin V.S.O.P.
40%
5,-

Espresso
2,50

Tasse Kaffee
2,60

Himbeergeist
Alde Gott 42%
2,50

Sechser
Sasse 35%
2,50

Cappuccino
3,10

Mirabellenbrand
Alde Gott 42%
3,30