

lecker loslegen & wärmendes

Gänsekraftbrühe 9,-
Gänseklein | Brunoises | Nudeln

geröstete Tomatencreme 9,90
Knoblauch & Rucola frittiert

gratinierter Lünzumer Ziegencamembert 15,90
Thymian-Honig | Frischkäse | Birnenragout | Schwarzbrot

bunte Blattsalate mit Grillgemüse 17,90
Schalotten-Balsamico-Dressing | Croûtons | geröstete Nüsse

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

Westfälische Gyoza auf saurem Spitzkohlsalat 19,-
Blutwurst-Kartoffel-Füllung | Jus | Röstzwiebeln

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



fleischlos glücklich

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

Kürbis-Risotto 24,90
Kürbis - eingelegt, gegrillt, als Brot | Kernöl | Parmesanchip

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

regional

regional

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
oben genannten Schnitzeln bestellt werden können.
Vielen Dank



noch ungeschlüssig?
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

gebratenes Zanderfilet 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

klassische Rinderrouladen **26,30**
gebratene Pilze | Rotkohl | Preiselbeeren | hausgemachte Spätzle



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

geschmorte Gänsekeule **29,90**
Gänsesoße | Rotkohl | geschmelzte Kartoffelklöße

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,-

Cremè brûlée

Zimteis | Schokoladen-Espuma
Bratapfelragout | Lebkuchencrumble
11,-

hausgemachtes Eis & Sorbet 3,40€ je Nocke

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

Für's wohlige Gefühl

Espresso
2,50

Tasse Kaffee
2,60

Cappuccino
3,10

Obstler
Alde Gott 42%
2,50

Himbeergeist
Alde Gott 42%
2,50

Mirabellenbrand
Alde Gott 42%
3,30

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

Sechser
Sasse 35%
2,50