

lecker loslegen & wärmendes

französische Zwiebelsuppe 8,90
Käsecracker | Frühlingslauch

geröstete Tomatencreme 9,90
Basilikum-Pesto | getrocknete Kirschtomaten

bunte Blattsalate mit grünem Spargel 13,50
Himbeer-Vinaigrette | Brotchip | geröstete Nüsse

gebackener Fetakäse mit Paprika-Aioli 14,50
Sesam | Baba Ganoush | Granatapfelkerne

Büffelmozzarella 16,90
Balsamico-Schalotten | mediterr. Rohkostsalat | Pappadum

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

gebratene Garnelen & Chorizo 19,90
fruchtiger Curry-Linsen-Salat | Honig | Rucola



fleischlos glücklich

gratinierte Gemüse-Pilz-Pfanne 17,50
Gouda | Zatar | Rösti

Orechiette in Kräuterrahm mit grünem Spargel 22,90
Tomaten-Pesto | Parmesan | Pinienkerne
+ Parmaschinken 8€

pikanter Lupinenbrätling & Hummus 25,90
Zitronen-Joghurt-Schaum | bunte Paprika | Edamame

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

geschmackvolle Frische

Fischteller mit Lachs, Heilbutt & Garnele 32,90
Rieslingsoße | geschwenkter Blattspinat | Möhrenpüree

gebratenes Zanderfilet 34,90
Krustentiersoße | Leipziger Allerlei | Kartoffel-Kräuter-Püree

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 | Birne | Rosmarin-Drillinge

Boeuf Bouriguignon **25,90**
gebratene Champignons | Karotte | Kartoffel-Schalotten-Stampf

Rinderhüftmedaillons mit Moutarde de Meaux - Jus **29,90**
Röstzwiebeln | Spitzkohl-Lauch-Gemüse | Kartoffeltürmchen

geschmorte Kalbshaxe **31,90**
Balsamico-Röstgemüse | karamell. Zwiebeln | sardische Pasta

gebratener Iberico-Rücken **35,30**
Portwein-Pflaumen-Jus | Grillgemüse | Maispüree | Kartoffelgratin

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

weißes Mousse au chocolate
Erdbeereis | Erdbeer-Rhabarber-Ragout
11,30

Blaubeer-Parfait

Zitronenkuchen | Ahornsirup-Schaum
schlotzige Blaubeeren
9,90

hausgemachtes Eis & Sorbet
3,40€ je Nocke

- Mango - Passionsfrucht-Sorbet
- Salz-Karamell-Eis
- Erdbeereis
- Vanilleeis
- Kirsch-Sorbet

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