Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coke Zero	**0,2 l-Flasche**	**3,50 €**
	0,33 l-Flasche	**4,90 €**
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	**0,2 l-Flasche**	**3,50 €**
Mineralwasser	**0,25 l-Flasche**	**3,50 €**
	0,75 l-Flasche	**7,50 €**
Stilles Wasser	**0,25 l-Flasche**	**3,50 €**
	0,75 l-Flasche	**7,50 €**
Thomas Henry Bitter Lemon chininhaltig	**0,2 l-Flasche**	**3,90 €**
Thomas Henry Ginger Ale	**0,2 l-Flasche**	**3,90 €**
Thomas Henry Tonic Water chininhaltig	**0,2 l-Flasche**	**3,90 €**

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar,	**0,2 l**	**3,50 €**
Rhabarbernektar, Maracujanektar	**0,4 l**	**5,90 €**
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	**0,2 l**	**3,20 €**
	0,4 l	**5,50 €**

Fassbier

Hasseröder	Hasseröder	**0,3 l**	**3,90 €**
		0,5 l	**5,80 €**
Spaten	SPATEN Münchner Hell	**0,3 l**	**3,90 €**
		0,5 l	**5,80 €**
San Miguel	Cervezas San Miguel Since 1890	**0,3 l**	**3,90 €**
		0,5 l	**5,80 €**
Alsterwasser		**0,3 l**	**3,90 €**
		0,5 l	**5,80 €**

Flaschenbier

Franziskaner Weissbier	Franziskaner Weissbier	**0,5 l**	**5,80 €**
Leffe Brune	Leffe	**0,33 l**	**4,90 €**
Beck's BLUE alkoholfrei	Beck's Blue Alkoholfrei	**0,33 l**	**4,20 €**
Franziskaner alkoholfrei	Franziskaner Alkoholfrei	**0,5 l**	**5,80 €**

Liköre und Spirituosen

Grappa Marzadro Giare Chardonnay, Gewürztraminer, Amarone	**2 cl**	**7,90 €**
Prinz Obstler Alte Marille, Alte Kirsche, Alte Birne, Alte Haselnuss	**2 cl**	**5,90 €**
Limoncello	**2 cl**	**3,90 €**
Jägermeister	**2 cl**	**3,50 €**
Linie Aquavit	**2 cl**	**3,90 €**
Ouzo Plomari	**2 cl**	**3,50 €**
Vodka Absolut	**2 cl**	**3,90 €**
Vodka Grey Goose	**2 cl**	**5,90 €**
Ramazzotti	**2 cl**	**3,90 €**
Averna	**2 cl**	**3,90 €**
Sambuca	**2 cl**	**3,90 €**
Scotch Whiskey	**4 cl**	**7,90 €**
Bourbon Whiskey	**4 cl**	**7,90 €**
Baileys	**4 cl**	**5,90 €**
Bacardi	**4 cl**	**6,90 €**
Gin Hendrick's	**4 cl**	**8,90 €**

Aperitif und Schaumweine

Martini Bianco	**5 cl**	**5,90 €**
Campari	**4 cl**	**6,90 €**
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	**0,2 l**	**9,50 €**
Sarti Spritz Sarti, Prosecco	**0,2 l**	**9,50 €**
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry	**0,2 l**	**9,50 €**

Prosecco frizzante *tolle Traubennote, ganz mild mit feiner Perlage* Nardi Giordano, Treviso Italien	**0,1 l**	**5,90 €**
Prosecco Superiore Millesimato Spumante *beste Trauben aus einer Ernte, Méthode Champenoise, duftet nach Apfel, Pfirsich und Akazie* Nardi Giordano, Treviso Italien	**0,75 l**	**34,90 €**
Crémant de Limoux Rosé CAMAS Brut Reserve *zart, mild und frisch, sehr balanciert und finessenreich* Anne de Joyeuse, Limoux Frankreich	**0,75 l**	**34,90 €**
Champagner Ambassadeur Blanc Brut Gremillet *leuchtende Reflexe, tolles Mousse, zarte Briochetöne* Champagne Gremillet, Balnot sur Laignes, Frankreich	**0,75 l**	**79,90 €**

Offene Hausweine

Grillo trocken — **0,2 l** — **8,50 €**
fruchtige Zitrusaromatik, ein Hauch muskatiger Würze, extraktreich, sehr stimmig
Mezzogiorno, Sizilien Italien

Grauburgunder trocken — **0,2 l** — **8,50 €**
gelbes Kernobst, Apfel, Birne, ausgewogen, wenig Säure
Weingut Meyer, Pfalz

Weissburgunder trocken — **0,2 l** — **8,50 €**
mineralisch, frisch, rassig mit feiner Kräuternote
Weingut Landerer, Baden

Rosé feinherb — **0,2 l** — **8,50 €**
saftig, rotbeerige Aromen, angenehm weich
Weingut Meyer, Pfalz

Bardolino trocken — **0,2 l** — **8,50 €**
feine Kirsch- und Erdbeeraromen, ganz mild, wenig Säure
Campagnola, Veneto Italien

Merlot trocken — **0,2 l** — **8,50 €**
feinwürzig, schwarze Johannisbeere, wenig Gerbstoffe
Weingut Meyer, Pfalz

Primitivo trocken — **0,2 l** — **8,50 €**
dunkle Waldfrüchte, Pflaume, Schwarzkirsche, feinwürzig
Mezzogiorno, Apulien Italien

Flaschenweine

WEISS

MERLOT IST WEISS Blanc de Noir trocken — **0,75 l** — **26,90 €**
beerige Noten, Flieder, frisch und animierend
Christian Bamberger, Nahe

Sauvignon Blanc trocken — **0,75 l** — **26,90 €**
Stachelbeere, grüne Paprika, Apfel, Feuerstein
Weingut Genheimer Kiltz, Nahe

Weissburgunder trocken — **0,75 l** — **28,90 €**
reife Birne, Quitte, gehaltvoll und mineralisch, sehr puristisch
Weingut Lindenhof, Nahe

Grauburgunder trocken — **0,75 l** — **28,90 €**
Weinbergspfirsich, Mirabelle, kraftvoll, viel Schmelz
VDP Weingut Winter, Rheinhessen

Albariño No. 12 Paco Y Lola trocken — **0,75 l** — **34,90 €**
lebendig, spritzig, weiße Johannisbeere, feine Kräuternote
Cooperativa Vitivinicola, Rias Baixas Spanien

Lugana „Limne" trocken — **0,75 l** — **36,90 €**
Apfel, Aprikose, Schmelz mit feinem Mandelton im Abgang
Tenuta Rovelia, Lombardei Italien

Chardonnay Butiniere trocken — **0,75 l** — **36,90 €**
wie ein kleiner Chablis, gelbes Kernobst, Vanille,
leichte Barriquenote
Anne de Joyeuse, Limoux Frankreich

ROSÉ

Bobal Rosé trocken — **0,75 l** — **26,90 €**
wilde Erdbeeren, Waldfrüchte, saftig, langer Nachhall
Bodegas Parajes del Valle, Manchuele Spanien

Flaschenweine

ROT

Rosso di Toscana Matero trocken — **0,75 l** — **26,90 €**
Veilchen, Sauerkirsche und Cassis, wie ein junger Chianti
Cantina Gentilli, Toskana Italien

Tinta de Toro Tentenecio Roble — **0,75 l** — **26,90 €**
ausgewogene Tanninstruktur, feine Röstaromen, samtig, mediterran
Bodegas Maires, Toro Spanien

Spätburgunder trocken — **0,75 l** — **27,90 €**
samtig, feinwürzig, harmonisch, leicht, wenig Gerbstoffe
Mayschoss Altenahr, Ahr

Milenrama Rioja Reserva trocken — **0,75 l** — **33,90 €**
geschmeidig, dennoch kraftvoll, Vanille, etwas Tabak, Kirsche
Milenrama, Rioja Spanien

Butinière Rouge trocken — **0,75 l** — **36,90 €**
(Malbec, Cabernet, Syrah, Merlot)
schwarze Kirsche, Löhrpflaume, Lavendel, sehr harmonisch
Anne de Joyeuse, Limoux Frankreich

Primitivo di Manduria Le Cerrate trocken — **0,75 l** — **49,90 €**
Pflaume, dunkle Waldfrüchte, Trockenobst, Vanille, Tabak
Masseria Li Veli, Apulien Italien

Una Cepa Riserva trocken — **0,75 l** — **69,90 €**
(100% Tempranillo)
konzentrierte rote Früchte, samtiges Holzaroma, Schattenmorelle
Bodegas Valduero, Ribera del Duero Spanien

Château Gaillard Grand Cru Bordeaux trocken — **0,75 l** — **79,90 €**
(Merlot, Cabernet Franc)
Brombeere, Holunder, Leder, Tabak, etwas Nelke und Vanille, feinkörniges Tannin
Chateau Gaillard, Saint-Emilion Frankreich

Cocktails

Mojito **10,90 €**

Limetten, Brauner Zucker, Lemon Squash, 4cl White Rum, Soda, Minze

Frozen Margarita **10,90 €**

Gefrorene Erdbeeren, 4cl Tequila, Lemon Squash, Erdbeersirup

Espresso Martini **11,90 €**

Gin Wild Berry **12,90 €**

4cl Gin, Wildberry, Beerenmix, Rosmarin

Munich Mule **12,90 €**

4cl Gin, Ginger Beer, Lemon Squash, Gurke

Moscow Mule **12,90 €**

4cl Wodka, Ginger Beer, Lemon Squash, Gurke

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema **8,90 €**

Limetten, Brauner Zucker, Lemon Squash, Ginger Ale

Fruit Punch **8,90 €**

Orangensaft, Maracujasaft, Blue Curacao, Beerenmix

Spicy Wild **9,90 €**

Limetten, Brauner Zucker, Lemon Squash, Ginger Beer, Beerenmix

Frozen Strawberry **9,90 €**

Gefr. Erdbeeren, Lemon Squash, Wildberry, Erdbeersirup

Coconut Kiss **9,90 €**

Sahne, Orangensaft, Maracujasaft, Kokossirup

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe „Schöne Gärtnerin“ **8,90 €**
mit Knoblauchbrot

Überbackene Zwiebelsuppe **8,90 €**

Gulaschsuppe **8,90 €**
mit Knoblauchbrot

Knoblauchbrot **4,90 €**
mit Kräuterquark

Bruschetta **7,90 €**
mit Grana Padano

Gebackener Ziegenkäse **10,90 €**
Preiselbeeren und Kräuterbaguette

Zwei Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten **14,90 €**
Kräuterbaguette

Gambas al Ajillo **15,90 €**
in Knoblauch-Chili-Öl

Carpaccio vom Rind **14,90 €**
Grana Padano, Rucola und Pinienkerne

Rinder-Tatar **14,90 €**
Kapern, Zwiebeln und Kräuterbaguette

Salate

Wählen Sie zwischen Joghurt- oder Honig-Senf-Dressing.

mit gebratenem Gemüse **19,90 €**
panierter Ziegenkäse und Kräuterbaguette

mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen (Kikok) **21,90 €**
Pfannengemüse und Kräuterbaguette

mit gegrilltem Lachsfilet und Gambas **24,90 €**
Kräuterbaguette

Fisch

Jedes Fischgericht wird serviert mit: Tomaten-Salbeisauce,
Gemüse, buttergeschwenkte Pellkartoffeln und Salatteller.

Lachsfilet	**24,90 €**
Wolfsbarschfilets	**24,90 €**
Fischteller (Lachs, Wolfsbarsch, Garnelen)	**33,90 €**

Burger

mit Sesam Bun, Burgersauce, Tomate, Zwiebeln, Jalapeños,
Cheddar und Pommes frites

Pfefferkorn Burger *200 g hausgemachtes Patty*	**17,90 €**
Gaucho Burger *120 g Rindersteak*	**17,90 €**

Pfefferkorn-Steak Klassiker

Im Steakpreis enthalten: Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Quark,
Knoblauchbrot und Salatteller.

Sie wünschen Ihr Steak größer? Bitte sprechen Sie uns an.
Wir schneiden jedes Steak frisch auf die gewünschte Grammzahl

	180 g	**250 g**
US Sirloin-Steak	**26,90 €**	**31,90 €**
Rib-Eye Steak	**–**	**34,90 €**
Rumpsteak	**27,90 €**	**33,90 €**
Rinderfiletsteak	**33,90 €**	**42,90 €**

SURF & TURF *Bestellen Sie zu Ihrem Steak zwei Riesengarnelen dazu.*	**+11,90 €**

Pfefferkorn-Spezialitäten

Die 3 Klassiker **33,90 €**
Lammfilet, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet (Kikok), grüne Bohnen, buttergeschwenkte Pellkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller

Neuseeländische Lammfilets **37,90 €**
grüne Bohnen, buttergeschwenkte Pellkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller

Grillteller „Don Alfredo“ **27,90 €**
Schweinefilet, Hähnchenfilet, Rindersteak, Paprikasauce, gebratenes Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller

Hähnchenbrustfilet (Kikok) **25,90 €**
Sambalsauce, gebratenes Gemüse, buttergeschwenkte Pellkartoffeln und Salatteller

Filetteller „Pfefferkorn“ **29,90 €**
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, gebratenes Gemüse, Sambalsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller

Fitnessteller **18,90 €**
gebratenes Gemüse, Hähnchenfiletstreifen (Kikok) und Quark

Blumenmädchen **18,90 €**
gebratenes Gemüse, grüne Bohnen, Bruschetta, Ziegenkäse und buttergeschwenkte *Pellkartoffeln*

Gemüse-Kartoffelauflauf **18,90 €**

Pfefferkornplatten

für 2 Personen (ca. 600 g Fleisch, gebratenes Gemüse, buttergeschwenkte Pellkartoffeln, Kräuterbutter, 2 Salatteller und 2 Saucen nach Wahl)

Pfefferkörnchen **64,90 €**
Lammfilet, Hähnchenfilet, Schweinefilet, US-Sirloin Steak

Rinderwahn **88,90 €**
Rumpsteak, Rib-Eye Steak, Rinderfilet, US-Sirloin Steak

Steaks vom Rind

Alle unsere Rindersteaks werden mit einem
frischen Salat serviert.

	180 g	250 g
„Pfeffersteak“ (US-Sirloin Steak) *Pfeffersauce, Pommes frites*	**27,90 €**	**32,90 €**
„Holzfällersteak“ (US-Sirloin Steak) *Röstzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck, Kräuterbutter, Knoblauchbrot*	**28,90 €**	**33,90 €**
„Onkel Tom“ *Rumpsteak, Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites*	**28,90 €**	**34,90 €**
„Filet Mignon“ *Grüne Bohnen,* buttergeschwenkte *Pellkartoffeln, Sauce Béarnaise*	**35,90 €**	**44,90 €**

Schweinefilets

Alle unsere Schweinefilets werden mit einem
frischen Salat serviert.

„Försterliesel“ *Grüne Bohnen, Sauce Béarnaise,* buttergeschwenkte *Pellkartoffeln*	**23,90 €**
„Madagaskar“ *Grüne Bohnen, Pfeffersauce,* buttergeschwenkte *Pellkartoffeln*	**23,90 €**
„Batamog“ *Palmenmark, Sambalsauce, Bratkartoffeln mit Speck*	**24,90 €**

Goldbraune Schnitzel

Alle unsere Schnitzel werden mit einem frischen Salat serviert.

	Schwein	Kikok-Hähnchen
„Wiener Art“ *Preiselbeeren, Bratkartoffeln mit Speck*	**19,90 €**	**23,90 €**
„Jäger“ *Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln mit Speck*	**20,90 €**	**24,90 €**
„Sambal“ *Palmenmark, Sambalsauce, Pommes frites*	**23,90 €**	**27,90 €**

Beilagen und Saucen

Beilagensalat	**6,50 €**
Portion Pfannengemüse / Portion grüne Bohnen	**6,50 €**
Ofenkartoffel mit Quark / Kartoffelgratin	**6,50 €**
Portion Pommes frites / Portion buttergeschwenkte Pellkartoffeln / Portion Bratkartoffeln mit Speck	**4,90 €**
Extra Saucen *Quark, Béarnaise, Paprika, Pfeffer, Champignonrahm und Sambal*	**3,90 €**
Mayonnaise / Ketchup	**1,00 €**

Hausgemachte Desserts

Tiramisu	**8,50 €**
Crème brûlée	**7,90 €**
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	**8,90 €**
Regionales Eis aus Gehrden (Eisstübchen) *Wechselnde Sorten*	**pro Kugel** **3,50 €**

Warme Getränke

Glas Tee	**3,40 €**
Frischer Pfefferminztee	**3,90 €**
Café Crema	**3,40 €**
Espresso	**3,20 €**
Espresso Macchiato	**3,60 €**
Doppelter Espresso	**4,80 €**
Doppelter Espresso Macchiato	**5,20 €**
Cappuccino	**3,80 €**
Milchkaffee	**4,40 €**
Latte Macchiato	**4,40 €**
Heiße Schokolade mit Sahne	**4,90 €**

HANDGERÖSTET
HANNOVERSCHE KAFFEE MANUFAKTUR
ERLESENE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS DER PRIVATRÖSTEREI

20 20
NORDDEUTSCHES TEEKONTOR