

Liebe Gäste

Unser Fleisch kaufen wir nach sehr strengen Maßstäben und der besten verfügbaren Qualität ein. Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch angeliefert.
Alle Saucen, Suppen und Dressings stellen wir selbst nach klassischer Methode her.

US-Prime Beef

PRIME ist die höchste Stufe, mit der US-Beef vom US-Department für Landwirtschaft (USDA) ausgezeichnet werden kann. Prämiert wird nur das Rindfleisch, das die in den USA geltenden höchsten Qualitätsmerkmale für Rindfleisch erfüllt:

Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack!

Nur **1 %** der Gesamtproduktion erhält diese Auszeichnung!

Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethodene bürgt für die Spitzenqualität der US-Beef Rassen Angus und Hereford.

Die Tiere verbringen acht Monate auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Anschließend siedeln sie in sogenannte Feed Lots um, wo sie mindestens 5 Monate mit Mais gefüttert werden, was dazu führt, dass sich im Muskelfleisch Fett ablagert. Die farblichen Unterschiede zwischen Fett und Muskelgewebe lassen ein ausgeprägtes Marmorierungs-Muster erkennen. Dem Mais verdankt das Fleisch auch seinen aromatischen, runden Geschmack.

Das US-Beef ist natürlich nicht mit Hormonen behandelt (**NotHormoneTreatedCattle**) und stammt von den besten Rindern des „Wilden Westens“.

Die zweithöchste von acht Stufen trägt den Namen **CHOICE**. Wir servieren Ihnen **PRIME** oder **Choice** (nach Verfügbarkeit).

Argentine Premium Black Angus Beef

Das schmackhafte Argentine Beef stammt von Rindern, die auf den unendlichen Weiden der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufgewachsen sind.

Auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa wachsen hervorragende Qualitätsrinder heran. Die Grundlage für unser erstklassiges Argentine Beef. Wir erhalten unser Argentine Beef per Seefracht über Hamburg ein- bis zweimal in der Woche.

Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack.

Unsere Mitarbeiter geben sich größte Mühe Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu gestalten.
Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung haben:
Bitte sprechen Sie uns an!


Ihr Pfefferkorn-Team



Vorspeisen

Tomatensuppe 4,⁹⁰
mit Gin und Sahnehaube


Maiscrèmesuppe 5,⁹⁰
mit Garnelenfleisch und Chili

 **Bruschetta „Pfefferkorn-Style“** 6,⁵⁰
mit gegrillter Zucchini, Tomaten, Rucola, Oliven und geriebenem
Parmesan, Olivenöl, Crema di Balsamico und Kräutern

Carpaccio vom argentinischen Rind 11,⁹⁰
mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Crema di Balsamico,
Olivenöl und Baguette

Vorspeisenplatte für „Zwei“
2 Black Tiger Garnelen, Carpaccio, Bruschetta,
Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette
ab 2 Personen pro Person 11,⁵⁰

Salate

 **Salat „Mediterran“** 12,⁵⁰
Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,
Zwiebeln

Leicht & Fit 13,⁰⁰
Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen

Salat „Filet“ 14,⁹⁰
Bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen

Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder Trüffel-Vinaigrette

Für unsere kleinen Gäste bieten wir:

Fast jedes Gericht als halbe Portion zum halben Preis!
Gerne erfüllen wir auch, soweit möglich, weitere Wünsche Ihrer Kinder

U.S. Prime Beef aus Nebraska



U.S. Round

Hüftsteak – das Magere

Regular Cut 250g 24,00

U.S. Hanging Tender

Butchers Filet – Der Geheimtipp

Regular Cut 350g 34,90

Wir grillen es Medium Rare

U.S. New York Strip Loin (Prime)

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut 350g 39,00

John Wayne Cut 500g 49,00

U.S. Tenderloin

Rinderfilet - das Beste

Lady`s Cut 250g 42,00

Regular Cut 350g 55,00

President Cut 500g 74,50

U.S. Teres Major Steak

Metzgerstück – Unsere neuste Empfehlung!
Früher behielten die Metzger dieses zarte Stück
Fleisch aus dem Rindernacken am liebsten für
sich selbst

Regular Cut 300g 29,90

Wir grillen es Medium Rare

**Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter
Kräuterbutter und separaten Steaksaucen**

**Alle Gewichtsangaben sind ca.-Angaben
und beziehen sich auf das Rohgewicht**

Beilagen

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie
es am liebsten mögen.
Sollten Sie keinen Wunsch
äußern, wird Ihr Steak medium
gegrillt.

Englisch

Außen leicht gebräunt
Farbe im Kern: dunkelrot

Medium rare, englisch medium

Stärker gebräunt als bleu
Farbe im Kern: dunkelrot

Medium

Schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: rosa

Premium Black Angus aus Argentinien



Roastbeef

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular Cut 250g 24,90

Gaucha Cut 350g 31,90

Filetsteak

Rinderfilet – das zarteste Stück

Small Cut 160g 22,50

Regular Cut 250g 31,90

Gaucha Cut 350g 41,80

President Cut 500g 56,00

Black Angus Prime Beef aus Australien



Rib-Eye

mit dem saftigen Fetttage

Regular Cut 350g 35,00

Gaucha Cut 500g 45,00

Kleiner Beilagensalat 4,50

Großer Beilagensalat 6,50

Pommes frites 3,50

Süßkartoffel Pommes frites 4,50

Rosmarinkartoffeln 3,90

Kartoffelecken 3,50

Ofenkartoffel 3,90

Mediterranes 4,50

Pfannengemüse 3,90

Blattspinat 3,50

Schmorzwiebeln 2,00

Kräuterbutter 3,00

Madeirajus 3,00

Sauce Béarnaise 3,00

Braune Pfeffersauce 3,50

Gorgonzolasauce 3,50

Medium well, medium durch

Schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: leichter rosa

Well done, durch

Stark gebräunte Kruste
Farbe im Kern: zwischen grau
und braun, kein Saft



U.S. Burger ca. 280g

aus bestem U.S. Beef. Wir grillen Ihren Burger im Kern „medium“.
Selbstverständlich können Sie Ihren Burger auch „durch“ oder „englisch“ gebraten bestellen.

Pepper Burger (ohne Brötchen) auf brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites	13, ⁵⁰
Classic Burger im Brioche Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, hausgemachte BBQ Sauce und Chili-Ketchup, Pommes frites	14, ⁵⁰
Cheese Burger im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch- Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	15, ⁵⁰
Chili Cheese Burger (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños	16, ⁹⁰
✓ Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	12, ⁵⁰
„Double“ mit einem zweitem 280g Patty	zzgl. 9, ⁹⁰

Variationen von Black-Angus

Filetstreifen „Parisienne“ (160g) Filet-Streifen auf Madeirajus und mediterranem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln	19, ⁹⁰
3 Filetmedaillons (180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	20, ⁵⁰
Texanisches Steak „High Chaparral“ (160g) gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Mais und Kartoffelecken	23, ⁹⁰
Rumpsteak „Gorgonzola“ (160g) mit Gorgonzolasauce, mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	23, ⁹⁰
Pariser Pfeffersteak (160g) Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites, Beilagensalat	26, ⁹⁰
Steakteller (400g) Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	32, ⁹⁰

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 7,⁵⁰ pro 100 g Filetsteak zzgl. 9,⁹⁰

Alle Gewichtsangaben in dieser Karte sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das
Rohgewicht.

Sind Sie Allergiker? Sprechen Sie uns an. Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenspeisekarte!

Fisch

Gebratene Scholle mit Speck dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und ein Beilagensalat	15,90
Gebratenes Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	18,90
Gegrillte Black Tiger Garnelen (6 Stück, ohne Schale) in Kräuterbutter und Knoblauch mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette	19,90

Schnitzel & Poularde

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat	13,90
Paprikaschnitzel mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat	14,50
Ratsherren Schnitzel mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelecken	14,90
Gegrillte Poulardenbrust (180g) mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und ein Beilagensalat	15,50
Gegrillte Poulardenbrust (180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, confierte Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	15,50

Vegetarisch, Vegan

 Shakshuka orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	13,90
 Mediterrane Gemüseplatte Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, mit Manchego-Käse bestreut, auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	13,90
 Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brötchen, Salat, Rucola, frische Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse, Pommes frites	12,50
 Mediterrane Gemüseplatte Vegan Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons auf Tomatensauce, mit Rosmarinkartoffeln	12,50
 Shakshuka Vegan orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola, Olivenbrot und Rosmarinkartoffeln	12,50

Biere

Brinkhoff's No1	0,3 l	3,10
Hövels	0,3 l	3,10
Jever Pils	0,3 l	3,10
Brinkhoff's No.1 alkoholfrei Fl.	0,33 l	3,10
Malzbier Flasche	0,33 l	3,00
Alsterwasser mit Sprite	0,3 l	3,10
Allgäuer Büble Weizen vom Fass	0,5 l	4,60
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei Fl.0,5 l	0,5 l	4,60

Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2 l	2,50
 1,2		0,33 l	3,50
Proviant Bio Orangenlimo	0,33 l	3,50	
Proviant Bio Apfelschorle	0,33 l	3,50	
Proviant Bio Rhabarberschorle	0,33 l	3,50	
Richard's SUN Eistee Pfirsich	0,33 l	3,50	
Richard's SUN Eistee Zitrone	0,33 l	3,50	
Apollinaris Selection	0,25 l	2,50	
Apollinaris Selection	0,75 l	5,50	
Vio stilles Wasser	0,25 l	2,50	
Vio stilles Wasser	0,75 l	5,50	
Schwepes Bitter Lemon ³	0,2 l	2,90	
Schwepes Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90	
Schwepes Tonic ³	0,2 l	2,90	

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
KiBa	0,2 l	2,90
Maracujasaft	0,2 l	2,90
Maracujaschorle	0,2 l	2,50
Maracujaschorle	0,4 l	4,20

Heiße Getränke

Eine Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,20
Cappuccino mit Milch	2,90
Große Tasse Schokolade	3,00
Milchkaffee	2,90
Doppelter Espresso	3,20
Latte Macchiato	3,10

Verschiedene Sorten Keo Tee
finden Sie auf unserer Teekarte

Aperitif

Prosecco	4,50
Campari Orange ¹	4,50
Aperol Spritz ¹	5,50
Lillet Berry	5,50
Hugo	5,50

Rum & Whisky

Bacardi	4cl	6,00
Havana Club 7	4cl	8,00
Jack Daniel's	4cl	7,00
Ardbeg Single Malt 10y	4cl	9,50
Glenfiddich Solera 15y	4cl	9,50


Gin

Bombay Sapphire	4cl	7,00
Hendrick's	4cl	8,00
Monkey 47	4cl	9,00

Bitter

Westenpörter	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	3,00
Averna	2cl	3,00

Digestif

«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2cl	2,50
Eversbusch	2cl	2,50
Smirnoff Vodka	2cl	3,00
Grey Goose Vodka	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,00
Ouzo	2cl	3,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,00
Baileys ²	2cl	3,00
Remy Martin V.S.O.P	2cl	3,80
Williams-Birne 	2cl	3,00
Waldhimbeergeist von Ziegler	2cl	7,50
Zwetschgenbrand von Ziegler	2cl	7,50

Longdrinks

Barcadi Cola	4cl + 0,2l Softdrink	8,50
Vodka Lemon	4cl + 0,2l Softdrink	8,90
Whisky Cola	4cl + 0,2l Softdrink	9,50
Gin Tonic	4cl + 0,2l Softdrink	9,90

1 enthält Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig 4 enthält Konservierungsstoffe

Weißwein

0,2 l

Baden	Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft rassig, charaktervoll, typisch	5,90
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	5,90
Elsaß	Riesling, A.O.C	
Trocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé frisches Bouquet, zarte Säure	5,90
Elsaß	Andante, A.O.C	
Halbtrocken	Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	5,90
Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	5,90

Roséwein

0,2 l

Baden	Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft fruchtig, vollmundig, saftig	5,40

Rotwein

Italien	Sangiovese Rubicone IGT	
Halbtrocken	Contessa Carola - Region Apulien Ein halbtrockener Sangiovese, hat dezente Tannine und weist eine angenehme Restsüße auf, Duft von Veilchen, Gewürze, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen. Schmeckt zumeist nach schwarzer Johannisbeere. Kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.	6,50
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft Edler Duft nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren	6,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,50
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	6,50

Sekt und Champagner

Geldermann Rose 0,75 l	35,00	Geldermann Carte Blanche Piccolo 0,2 l	9,00
		Geldermann Carte Blanche 0,75 l	35,00
	Taittinger Brut Reserve 0,75 l		69,00

Weißwein (Flasche)

Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	0,75l	19,90
	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti		
Trocken	Der Pinot Grigio von Antonutti aus dem Friaul unterstreicht eindrucksvoll, warum diese Rebsorte die Genießer so begeistert. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen geht nahtlos über in einen fülligen und schmelzigen Geschmack mit feinen Frucht-, Blüten- und Mandelnoten. Italienischer Frühsommer forever.		
Italien	Lugana, Trebbiano di Lugana DOC	0,75l	27,90
	Erz. Abf.: Azienda Agricola Bulgarini		
Trocken	Der Lugana ist ein "feiner" Weißwein aus dem Bereich südlich des Gardasees. Strohgelb in der Farbe wirkt er zart und blumig, ferner besticht er mit einem intensiven Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln. Der Lugana gehört sicherlich zu den besten Weißweinen der Region Gardasee-Verona (einschl. Soave).		
Deutschland	J.R. Junior	0,75 l	31,90
	Erz. Abf.: Weingut Josef Rosch		
Trocken	Riesling, feine Frucht nach Apfel und Birne mit einem Anflug von Aprikosen. Animierende Cocktailfrucht sowohl nach Kern- als auch Steinobst. Zarte Fruchtsüße, sehr verspielt, schlanker Körper mit festem Rückrat, sehr präzise und eindringlich. Eine Spur Mineralität am Gaumen, die im Abgang immer mehr an Intensität gewinnt. Nicht enden wollende Frucht.		

Roséwein (Flasche)

Italien	Ciro Rosato DOC	0,75l	19,90
	Azienda Agricola Librandi		
Mild	Rebsorte: 100% Gaglioppo Leuchtend korallfarben mit zarten Violettnuancen. In der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur und feinen, samtweichen Tanninen		

Rotwein (Flasche)

Italien	Salice Salentino Riserva DOC	0,75l	24,90
	Consorzio Produttori Vini di Manduria		
Trocken	Farbe: Intensives Rubinrot Duft: Fruchtige Duftnoten nach Kirschen und Himbeeren, in harmonischer Begleitung von Holz-Nuancen, wie Vanille. Geschmack: Am Gaumen hinterlässt einen samtweichen Nachgeschmack, mit weichen und gleichzeitig anhaltenden Tanninextrakten.		
Italien	Chianti Classico DOCG „Piecorto“	0,75l	27,90
	Azienda Agricola Gastone Stefanelli		
Trocken	Rebsorte: Sangiovese Funkelndes Rubin mit Violettschimmer, einladende Nase mit Kirschnoten und Holunderbeere, im Hintergrund nach Tabak. Zeigt sich am Gaumen überaus fein und elegant, strömt ruhig dahin, feinkörniges geschliffenes Tannin, tiefgründig und sehr anhaltend		

Italien	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	0,75l	27,90
Trocken	Azienda Agricola Cottini-Region Veneto-Italien Rebsorten: Corvina Rondinella, Corvinone, Molinara Tiefe rubinrote Farbe mit ausgeprägten granatroten Reflexen. Im intensiven Duftbukett Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichsel mit vanilletonigem Ausklang. Geschmack: eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig und geschmeidig		
Italien	Montepulciano „Tatone“ DOC	0,75l	27,90
Trocken	Azienda Agricola Terra d`Aligi Rebsorte: Montepulciano rubinrot mit purpurnem Schimmer, intensiver und anhaltender Geruch, fruchtig, nach überreifen und teils getrockneten roten Beeren mit Zwetschgennoten und süßlich-würzigen Aromen. Im Mund überreife rote Frucht, perfekt eingebundene Säure und geschmeidige Tannine		
Italien	Primitivo di Manduria DOC	0,75l	27,90
Trocken	Contessa Carola Rebsorte: 100% Vermentino intensives, leuchtendes Rubinrot komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak , Vanille, Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen		
Italien	Cannonau di Sardegna Riserva „Corash“ DOC	0,75l	37,90
Trocken	Cantina Sociale della Vernaccia Rebsorte: Cannonau Dunkles Rubin. Von schwarzer Schokolade, Edelhölzern und Lakritze geprägtes Nasenbild. Weicher Auftakt, abgelöst von einer köstlichen Aromatik nach Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Kräuternoten, in schöner Balance mit einer gut stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine		
Italien	Amarone DOCG Villa La Mattarana – Veneto	0,75 l	49,00
Trocken	Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Farbe: dunkles Purpurrot Duft: Vielfalt von Aromen wie schwarze Beeren, Kirschen, Veilchen und Dörripflaumen Geschmack: intensiver Körper und kraftvolle Struktur mit milder, reifer Säure und runden Tanninen Ausbau: 24 Monate in großen Holzfässern.		
Italien	Barolo DOCG Dacapo – Piemont	0,75 l	59,00
Trocken	Rebsorte: 100% Nebbiolo Farbe: tiefrot mit Granat-Reflexen. Duft: Trockenblumen, Leder, Waldfrüchte und Tannin-herbes Bouquet Geschmack: ein intensives, dichtes Aroma mit einem Anflug von schwarzen Kirschen. Würzige Noten im Abgang. Ausbau: 36 Monate in kleinen Holzfässern und 6 Monate Flaschenverfeinerung.		
Italien	Brunello DOCG Ugolforte – Toscana	0,75 l	79,00
Trocken	Rebsorte: Sangiovese Grosso Farbe: leuchtendes, dunkles Granatrot Duft: zeigt zunächst Noten nach Unterholz und getrockneten Pilzen, dann feine rote Beerenfrucht, im Hintergrund dann Gewürznelken. Geschmack: am Gaumen geschmeidig und voluminös. Anklang an Kirschen, etwas Zwetschken, anhaltend. Ausbau: 36 Monate im Barrique und 12 Monate auf der Flasche		

Dessert

*Crème Brûlée
mit Karamellkruste
5,90*

*Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt
und Vanilleeis
6,50*

*Warmer Brownie
mit hausgemachter roter Beerengrütze und Sahne
6,50*

*Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Vanilleeis und Sahne
6,50*

*Warmer spanischer Mandelkuchen
mit Vanilleeis und Sahne
6,50*

Verschiedene Sorten Eiscrème von Mövenpick

*pro Kugel 1,30
mit Sahne 0,70*


MÖVENPICK

! Pfefferkeorn..