

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.

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.

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 Rinderzuchtmethodik 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).

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

mit Gin und Sahnehaube 6,⁸⁰

Hummercremesuppe

mit gegrilltem Gamba, Sahnehaube und Chilifäden 9,⁹⁰



Bruschetta „Pfefferkorn-Style“

mit gegrillter Zucchini, Tomaten, Rucola, Oliven, Knoblauch, geriebenem Parmesan, Olivenöl, Crema Balsamico und Kräutern 9,⁹⁰

Carpaccio vom argentinischen Rind

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Crema Balsamico, Olivenöl und Baguette 16,⁹⁰

3 gegrillte Black Tiger Garnelen (ohne Schale)

mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette 18,⁵⁰

Vorspeisenplatte für „Zwei“

2 Black Tiger Garnelen, Carpaccio, Bruschetta,
Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette

ab 2 Personen pro Person 18,⁵⁰

Salate



Salat „Mediterran“

Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven,
Zwiebeln 18,⁰⁰

Leicht & Fit

Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen (160g) 20,⁹⁰

Salat „Filet“

Bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen (160g) 21,⁹⁰

Salat „Gamba“

bunter Salat mit 3 gegrillten Black-Tiger-Garnelen (ohne Schale)
und Baguette 24,⁰⁰

Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder  Trüffel-Vinaigrette

Poke Bowl

mit Teriyaki Sauce, Cherrytomaten, Gurke, Sesam, Edamame und Avocado auf Basmatireis

- mit mediterranem Pfannengemüse  14,⁵⁰
- mit Poulardenbrust 19,⁹⁰
- mit Lachsfilet 20,⁹⁰

U.S. Prime Beef aus Nebraska



U.S. Tenderloin

Rinderfilet - das zarteste Stück von der Rinderlende

Small Cut	250g	49,90
Regular Cut	350g	65,90

U.S. New York Strip Loin (Prime)

Unser ganzer Stolz – mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

Regular Cut	350g	49,90
John Wayne Cut	500g	69,90

U.S. Hanging Tender

Butchers Filet – Der Geheimtipp

Regular Cut	350g	45,90
-------------	------	-------

Wir servieren es Medium Rare/tranchiert

U.S. Round

Steakhüfte – das feinste Teilstück aus der Keule, sehr mager und gar nicht zu verachten

Regular Cut	250g	29,90
-------------	------	-------

Neuseeländische Lammhüfte tranchiert



Das feinste Teilstück aus der Keule, sehr mager und gar nicht zu verachten!

200g	16,90
400g	27,90

Darf es auch etwas Ausgefallenes sein?

Sprechen Sie uns auf unsere aktuellen „Special-Steak“-Angebote an!

Premium Black Angus aus Argentinien



Filetsteak

das zarteste Stück von der Rinderlende

Small Cut	160g	25,90
Regular Cut	250g	37,90
Gaucha Cut	350g	49,90
President Cut	500g	67,90

Rib-Eye-Steak

Entrecôte – mit dem saftigen Fettauge

Regular Cut	350g	37,00
Django Cut	500g	45,90

Roastbeef

Rumpsteak – mit dem typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

Regular Cut	250g	26,90
Gaucha Cut	350g	35,90

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und separaten Steaksaucen

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

Beilagen

Kleiner Beilagensalat	6,50
Großer Beilagensalat	8,90
Pommes frites	5,50
Süßkartoffel Pommes frites	6,50
Ofenkartoffel	6,50
Rosmarinkartoffeln	6,00
Kartoffelecken	5,50
Mediterranes	
Pfannengemüse	6,50
Blattspinat	6,00
Schmorzwiebeln	5,50
Kräuterbutter	4,50
Madeirajus	5,50
Sauce Béarnaise	5,50
Braune Pfeffersauce	5,50
Gorgonzolasauce	6,00

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 englisch
Farbe im Kern: dunkelrot

Medium

Schöne knusprige Kruste
Farbe im Kern: rosa

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



200g U.S. Burger aus Nebraska

180g Burger aus dem Münsterland



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, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate und Pommes frites	15, ⁹⁰	17, ⁹⁰
Classic Burger im Brioche Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise, BBQ-Sauce und Chili-Ketchup und Pommes frites	17, ⁰⁰	19, ⁰⁰
Cheese Burger im Brioche Brötchen mit Salat, Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	18, ⁰⁰	20, ⁰⁰
Chili Cheese Burger (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños, Pommes frites	19, ⁰⁰	21, ⁰⁰
 Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites		17, ⁰⁰
„Double“ mit einem zweitem 200g Patty	zzgl. 11, ⁵⁰	

Möchten Sie Ihren Burger mit Süßkartoffel Pommes frites? zzgl. 2,⁵⁰

Variationen von Black-Angus

Filetstreifen „Parisienne“ (160g) Filet-Streifen auf Madeirajus und mediterranem Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln	25, ⁹⁰
3 Filetmedaillons (180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und confierten Kirschtomaten	28, ⁵⁰
Texanisches Steak „High Chaparral“ (160g) gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Mais und Kartoffelecken	29, ⁹⁰
Rumpsteak „Gorgonzola“ (160g) mit Gorgonzolasauce, mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	29, ⁹⁰
Pariser Pfeffersteak (160g) Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Sauce Béarnaise, Pommes frites, Beilagensalat	33, ⁹⁰
Steakteller (400g) Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Hüfte, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark	45, ⁰⁰

Wünschen Sie ein größeres Steak?

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 9,- pro 100 g Filetsteak zzgl. 12,-

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

Fisch

Scholle „Finkenwerder-Art“ mit Speck, gebackene Kartoffel mit Kräuterquark und Beilagensalat	23, ⁹⁰
Gebratenes Lachsfilet in Salbei-Limettenbutter mit Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	29, ⁰⁰
Gegrillte Black Tiger Garnelen (6 Stück, ohne Schale) in Kräuterbutter und Knoblauch mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette	29, ⁰⁰

Schnitzel & Poularde

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Oberschale vom Schwein, mit Pommes frites und Beilagensalat	19, ⁰⁰
Paprikaschnitzel aus der Oberschale mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat	20, ⁹⁰
Ratsherren Schnitzel aus der Oberschale mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, mediterranem Pfannengemüse und Kartoffelecken	20, ⁹⁰
Gegrillte Poulardenbrust (180g) mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Beilagensalat	25, ⁹⁰
Gegrillte Poulardenbrust (180g) auf Madeirajus mit Blattspinat, confierte Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	25, ⁹⁰

✓ Vegetarisch, 🌱 Vegan

✓ Shakshuka orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	20, ⁵⁰
✓ Mediterrane Gemüseplatte Paprika, Kirschtomaten, Zucchini und Champignons aus der Pfanne mit geriebenem Manchego-Käse, auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	19, ⁹⁰
✓ Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites	17, ⁰⁰
🌱 Shakshuka Vegan orientalischer Tomaten-Paprikatopf mit Knoblauch, Oliven, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Olivenbrot	18, ⁵⁰
🌱 Mediterrane Gemüseplatte Vegan Paprika, Kirschtomaten, Zucchini und Champignons aus der Pfanne auf Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln	18, ⁰⁰

!! Für unsere kleinen Gäste !!
(bis 12 Jahre)



Schnitzel Kind 13,⁹⁰
Kinder Pommes frites 7,⁰⁰
Und fast jedes andere Gericht als kleinere Portion zum kleineren Preis