



---

## NIMM MIT!

### MACHT HUNGER AUF MEHR...

Hokkaidokürbiscremesuppe mit Ingwer und Kräutern	klein (200 ml) 4,90 € / groß (400 ml) 8,90 €
Zitronengras-Kokos-Suppe mit Huhn, Koriander und Gemüse	klein (200 ml) 5,20 € / groß (400 ml) 9,90 €
Ziegenfrischkäseterrine im Dörrobst-Pumpernickel-Mantel mit Feldsalat und Honig-Senf-Dressing	9,90 €
Garnelenpfännchen mit Gemüse, Cocktail-Dip und Baguette	15,90 €

### MACHT RICHTIG SATT...

Kanadisches Roastbeef (250 g Rohgewicht) mit buntem Ofengemüse, hausgemachten Wedges und Kräuterbutter	19,90 €
Pad Thai -vegan- mit Reisnudeln, Tamarindenpaste, Mungobohnen, Gemüse und Sesam	12,90 €
Zwei Kalbsschnitzel mit Kartoffelstäbchen und Salat	17,00 €
US-Rindfleisch-Pfaffenburger mit Bacon, gegrillten Zwiebeln, Cheddar und Kartoffelstäbchen + doppelt Fleisch	12,90 € 15,50 €
Bun Bo Nam Bo Vietnamesischer Reisnudelsalat mit Rindfleisch, Chili, Limette, Roastbeef, frischen Kräutern und Sesam	14,90 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Rahmkraut, Rosmarinkartoffeln und Senfsauce	14,90 €
Kabeljau mit frischem Blattspinat, Röstkartoffeln und Pommery-Senfsauce	18,90 €
Gebackene Flönz mit Apfelcreme, Kartoffelstampf und Jus	9,90 €

---



---

## NIMM MIT!

### MACHT DIE SACHE RUND...

Leckeres Cremeeis in den Sorten:

Vanille-Brownie-Eis

Schokoladeneis

Erdbeereis

Zitronensorbet

pro Becher (180 ml)

3,90 €

Schokoladentarte

mit Mango und Chili

8,90 €

Zitronen-Tartelett

mit Zitrusragout und Basilikum

8,90 €

Leckeren, frischen Kuchen zum Mitnehmen

Stück

2,90 €

Original Pfaffenberger Käsekuchen für 6 Personen

16,50 €

(Wir backen frisch für Euch,

deshalb gib uns bitte 2 Tage Vorlaufzeit

und bring (wenn möglich) eine Tortenplatte mit)

Wir machen Platz in unserem Weinkeller!

Wirf einfach einen Blick auf unsere Extrakarte.

---



---

## NIMM MIT!

### MACHT DIE KINDER FROH...

Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce	5,00 €
Nudeln mit hausgemachter Bio-Rinderbolognese	6,00 €
Mini-Pfaffenburger mit Kartoffelstäbchen	7,00 €
Kinderschnitzel mit Kartoffelstäbchen und Mayonnaise, oder Ketchup	8,90 €

### MACHT ES SELBST...

Wer Lust auf selberkochen hat, dem bereiten wir auf Wunsch alles soweit vor, dass die Zutaten nur noch kurz zubereitet werden müssen. Frischer geht nicht!

Wir sind offen für Deine Wünsche, sprich mit uns!

### IMMER MONTAGS IST SPARE RIBS-TAG IM PFAFFENBERG!

Nimm mit:

$\frac{3}{4}$ Kilo Spare Ribs Kartoffelstäbchen, Coleslaw aus eigenem Garten und hausgemachte BBQ-Sauce Eine Flasche Kölsch, oder Pils gibt's noch obendrauf!	14,90 €
---	---------

### WIEDER DA: PFAFFENBERGS 4-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ FÜR ZUHAUSE!

Nimm mit – Jeden 1. Und 3. Mittwoch im Monat

Vorspeise   Suppe   Hauptgang   Dessert	pro Person	49,00 €
---	------------	---------

Sag uns bis zu einem Tag vorher Bescheid, nimm mit und lass Dich überraschen!

---



---

**NIMM MIT!**

**MACHT BOCK AUF SELBERMACHEN...**

Vorbestellzeit 1 Tag

**Pfaffenberger Schlemmerbox**

**für 2 Personen**

**99,00 €**

Lachs halbroh | Nussbutter | Zwiebelquiche | junger Feldsalat



Holnburger Ochsenbäckchen | junge Rosenkohlblüten | Kartoffel-Speck-Püree | Dörripflaumensauce



Duett von Zitrone und Schokolade

Dazu empfehlen wir:

Weißburgunder, Chardonnay trocken 2019  
Peth Wetz, Rheinhessen

oder

Blauer Zweigelt trocken 2017  
Bauer, Wagram Österreich

Vorbestellzeit 1 Tag

**Vegetarische-Box**

**für 2 Personen**

**79,00 €**

(zum Selbstkochen)

Marinierter Picandou | Zitronenduft | junger Feldsalat | Basilikumschnee | kandierte Nüsse



Kartoffel-Waldpilz-Strudel | geschmorter Spitzkohl | Apfel-Jus



Mascarpone-Brownie-Creme | Mango

Dazu empfehlen wir:

Kleines Kaliber trocken 2018  
Simone Adams Rheinhessen

oder

Sauvignon blanc trocken 2020  
Raddeck, Rheinhessen

**Wir bereiten alles vor und Du kochst es zuhause fertig!  
Lecker!**

---



---

## NIMM MIT!

### FÜR ZUHAUSE IM GLAS...

Pfaffenberger Sauerbraten mit Rosinen	pro Portion	7,90 €
Hausgemachte Rinderrouladen mit Speck und Zwiebeln	2 Stück	14,90 €
Geschmorte Lammhaxe mit Heu aromen	pro Portion	14,90 €
Marokkanischer Rote Linsen-Eintopf	400 ml	9,90 €
Tomaten-Ingwer-Suppe	400 ml	9,90 €
Hausgemachtes Basilikumpesto	200 ml	3,90 €
Tomaten-Thymian-Sugo	200 ml	3,90 €
Buntes Schmorgemüse mit Drillingen	300 g	5,90 €
Kartoffelstampf mit frischer Butter	300 g	4,90 €

### ZUM SELBERKOCHEN ODER VERSCHENKEN

#### Italien-Box

für 2 Personen

**39,00 €**

Eine Flasche Rosso Toskano 2016, Lornano, Toskana, Italien	0,75 l
Hausgemachtes Basilikumpesto	200 ml
Hausgemachtes Kirschtomaten-Sugo	200 ml
Pasta Fricelli	500 g
Bruschetta Gewürzsalz	1 Gläschen
Cantuccini mit Mandeln	200 g
Grana Padano	100 g
Tirmaisu-Mandeln	180 g
Saucisson Salamiwurst mit Oliven	135 g

---



---

**NIMM MIT!**

**SUPER-BOWL-CHICKEN-BOX**

**für 2 Personen**

**39,00 €**

Erhältlich bis 07.02.2021

Vorbestellzeit 1 Tag

Marinierte BBQ-Bacon-Chicken  
mit Süßkartoffel-Wedges, Onions, Bacon, Paprika

Hausgebackene Baguette, Guacamole, Schmelzkäsecreme, BBQ Sauce

Creemeeis (verschiedene Sorten zur Auswahl) 180 ml

Blueberry Schokomuffin

2 Flaschen Bier nach Wahl

**Valentinstags-Box**

**für 2 Personen**

**99,00 €**

(zum Selbstkochen, erhältlich nur am 14.02.2021, Vorbestellung bis 13.02.2021)

Gebackener Ziegenkäse | Apfel | junger Feldsalat | geröstete Nüsse



Hokkaidocreme-Suppe | Zitronengras | Tandoori-Garnelen



Perlhuhnbrust | Aprikose | Thymian | geschmorter Spitzkohl | Schupfnudeln | Madeira-Jus



Schokoladen-Chili-Tarte | Nougatcreme | Baumpapaya

---



---

## WIR MACHEN PLATZ IN UNSEREM WEINKELLER...

### Schaumwein

**Crémant de Loire | brut | rosé | o.J.** 24,00 €  
*Domaine de Cray | Loire | Frankreich*

### Weißwein

**Viognier | trocken | 2018** 21,00 €  
*Weingut Gies-Düppel | Birkweiler | Pfalz | Deutschland*

**Riesling Große Lage „Wehlener Sonnenuhr“  
Auslese fruchtsüß | 2017** 21,00 €  
*Weingüter Wegeler | Bernkastel-Kues | Mosel | Deutschland*

**Rieslaner Spätlese | halbtrocken | 2018** 19,00 €  
*Weingut Rudolf May | Franken | Deutschland*

**Pinot blanc „007“ | trocken | 2018** 19,00 €  
*Stephan Schwedthelm | Zellertal | Pfalz | Deutschland*

### Rotwein

**Spätburgunder Quarz | trocken | 2017** 21,00 €  
*Weingut Gies-Düppel | Birkweiler | Pfalz | Deutschland*

**Kleines Kaliber | trocken | 2018** 19,00 €  
*Weingut Simone Adams | Ingelheim | Rheinhessen | Deutschland*

**Syrah | trocken | 2011** 26,00 €  
*Weingut Wellanschitz | Neckenmarkt | Burgenland | Österreich*

**„Princess of Thieves“ Grenache, Shiraz, Mataro | trocken | 2015** 26,00 €  
*Red Heads Studios | Tanunda | McLaren Vale | Australien*

**Blauer Zweigelt | trocken | 2018** 13,50 €  
*Familie Bauer | Großriedenthal | Wagram | Österreich*

---



---

## NIMM MIT!

Wir kochen für Dich mit Mut, Innovation und Leidenschaft, dazu mit feinen und nachhaltigen Zutaten, frei von Konservierungs- und Farbstoffen.



Regionale und saisonale Lebensmittel, die alle von Hand mit viel Liebe zubereitet werden.



Frisch gekocht, anschließend portionsweise vakuumiert.



Du nimmst es mit, legst es zuhause 20 Minuten in nicht mehr kochendes, heißes Wasser (oder in die Mikrowelle) und anschließend kannst du es genießen.



Haltbar 3-4 Tage im Kühlschrank, oder eingefroren auch länger.



Jederzeit auch frisch und warm bei uns zum Mitnehmen.



Keinen passenden Wein mehr zuhause?

Auch das ist kein Problem, wir empfehlen dir den perfekten Tropfen zu fairen Preisen.

---