







SPEISEKARTE

APPETITMACHER

Gemischter Salat mit Pfaffenberger Hausdressing	klein 2,90 € / groß 4,90 €	 
Provenzalisches Jakobsmuschel-Pfännchen mit frischen Kräutern aus dem Pfaffenberger Garten, Kirschtomaten, Pimientos de Padrón hausgebackenem Brot und gemischtem Salat		13,90 €
Quinoa-Bowl mit gebratener Avocado, Kichererbsen und Tomaten-Koriander-Sugo		12,90 € 

SUPPENSPIEL

zum Probieren | kleine Portion | große Portion


Bunte Linsensuppe mit Kokosmilch und Curry Jaipur	4,20 €	5,90 €	10,50 €	
Geräucherte Tomatensuppe mit Basilikumöl	4,20 €	5,90 €	10,50 €	
Pfaffenberger Fischeintopf mit verschiedenen Fischfilets und Gemüse	5,50 €	7,50 €	14,50 €	

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot



SPEISEKARTE

AB ZUM HAUPTGANG

Großer gemischter Salat mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen und Frühlingslauch	14,50 €	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat oder Kartoffelstäbchen und Beilagensalat auf Wunsch handgerührte Preiselbeeren dazu	23,90 € + 1,10 €	
Kalbsleber Berlin mit Kartoffelpüree, Apfel und Röstzwiebel	18,50 €	
Pfaffenberger Currywurst mit Kartoffelstäbchen und Beilagensalat	13,90 €	
Gebratenes Lachsforellenfilet „aus Wipperfürth“ mit Kartoffel-Stilmusgemüse und Chorizo-Knusper	21,90 €	
Casarecce-Nudeln mit frischem Basilikum, Spinat und Parmesan	12,50 €	
Rosa gebratener Lammrücken mit Ratatouille-Gratin und Parmesan	24,90 €	
Geschmorte Kaninchenkeule mit Ofengemüse, Rosmarin und Perlzwiebeln	16,90 €	

DIPS

Hausgemachte Mayonnaise, oder Tomatenchutney	0,60 €
BBQ, Löwensenf, Jus, oder handgerührte Preiselbeeren	1,10 €



SPEISEKARTE

STEAKS

Unser Fleisch aus Argentinien stammt ausschließlich von ausgesuchten Produzenten und besticht durch seine hervorragende Qualität. Denn die endlosen Weidegründe in der argentinischen Pampa, die reine Luft, das klare Wasser und das frische Gras sind ideale Bedingungen für das Heranwachsen hervorragender Qualitätsrinder und sorgen für den saftigen und zarten Geschmack.

Unsere Steaks gehen für Sie durchs Feuer: Wir sind sicher, Sie werden es lieben! Wir servieren sie Ihnen mit Kartoffelstäbchen, Ofengemüse und Kräuterbutter.

	Ladies cut 200 g	Gentlemen's cut 300 g
Entrecôte	22,90 €	28,90 €
Rumpsteak	23,90 €	29,90 €
Rinderfilet (200 g) mit frischem Meerrettich Blattspinat, gebratenen Drillingen und Jus	33,50 €	

Alternativ bieten wir Ihnen als Beilage auch Süßkartoffelstäbchen an. + 2,00 €
Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unseren besonderen Wochen-Steak-Angeboten.

BURGER

Unsere Burger werden mit Kartoffelstäbchen, wahlweise Süßkartoffelstäbchen (+ 2,00 €) serviert.

Pfaffenburger mit US-Rindfleisch, Speck, grillierten Zwiebeln und Cheddarkäse	14,90 €	
+ doppelt Fleisch	18,50 €	
„Rote Linsen-Burger mit gegrillter Paprika, Büffelmozzarella und Ajvar-Mayo	14,90 €	
Hausgemachter Coleslaw-Salat	4,90 €	

DIPS

Hausgemachte Mayonnaise, oder Tomatenchutney	0,60 €
BBQ, Löwensenf, Jus, oder handgerührte Preiselbeeren	1,10 €

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich. Sprechen Sie uns einfach an!

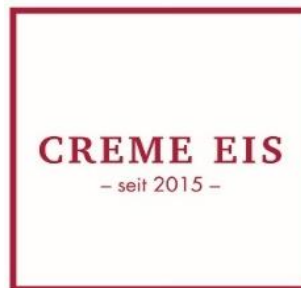




SPEISEKARTE

SÜßE ECKE

Erdbeer-Rhabarberschnitte mit Knusper und Karamell-Crème fraîche	5,90 €
Crème Brûlée	5,50 €

EIS & SORBET



„Pfaffenberger Schokobecher“ mit Pfaffenberger Schokotraum, Karamellsauce, Sahne und Schokoladenstreuseln		7,90 €
Vanilleeis, Schokoladeneis, Joghurteis, Haselnusseis, Pistazieneis	pro Kugel	2,30 €
Zitronensorbet, Himbeersorbet, Erdbeersorbet, Pfaffenberger Schokotraum	pro Kugel	2,60 € 
„Pfaffenberger Schokotraum“ (veganes Schokoladen-Brownie-Karamell-Eis)	pro Kugel	2,60 € 

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich. Sprechen Sie uns einfach an!



SPEISEKARTE

BELGISCHE WAFFELN (BIS 18.00 UHR)

Waffel mit Puderzucker	3,00 €
Doppelte Waffel	6,00 €
mit Sahne	+ 0,70 €
mit heißen Kirschen	+ 1,00 €
mit Eis, oder Sorbet	+ 1,50 €
mit Milchreis, Zucker & Zimt	+ 1,00 €
mit frischen Erdbeeren	+ 3,90 €

KUCHEN & TORTEN

Täglich frisch aus unserer Konditorei!
Eine wechselnde Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine

Stück Kuchen	2,90 €	
Stück Torte	3,50 €	
Portion Sahne	0,70 €	
Portion Eis	2,30 €	
Portion Sorbet	2,60 €	

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich. Sprechen Sie uns einfach an!

Pfaffenberg

Herzlich Willkommen im Pfaffenberg

Bei euch steht eine Feierlichkeit an und ihr möchtet dem ganzen einen besonderen Rahmen geben?

Gleich ob **Hochzeit, Geburtstag, Taufe** oder **Trauerfeier**,

bei uns findet ihr für jeden Anlass individuelle Möglichkeiten und beste Voraussetzungen mit ausreichend Platz.

Auch für **Firmenfeierlichkeiten, Empfänge** oder **Tagungen** sind wir die richtige Adresse!

Unser Hauptaugenmerk liegt auf handgemachten, saisonalen Speisen mit regionalen Zutaten, welche mit Liebe und Kreativität (oft auch aus eigenem Garten) zubereitet werden. Wir beraten euch gerne und unterstützen euch, eure perfekte Feier/Tagung zu planen! Auch ein **Catering** ist möglich. Sprecht uns an und vereinbart einen Termin.



Unsere Pfaffenberger Spezialtipps für euch:



Jeden Montag von 18.00 – 21.00 Uhr könnt Ihr bei uns köstliche **Spare Ribs** mit Kartoffelstäbchen, Coleslaw und hausgemachter BBQ-Sauce genießen. Genuss pur für 17,50 € pro Person!

Kennt ihr schon unseren beliebten **Pfaffenberger Picknickkorb**... Wie wäre es mit einem prall gefüllten Picknickkorb für 2 Personen. Gebt uns zwei Tage Vorlauf und dann ab mit euch ins Grüne! Genießt den Pfaffenberg unterwegs für 39,00 € (+ 30.00 € Pfand für den Korb).



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



SPEISEKARTE

PFIFFERLINGSKARTE

Cappuccino vom Pfifferling mit Chorizo-Öl	zum Probieren kleine Portion große Portion		
	5,20 €	7,90 €	14,50 €
Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und frischen Kräutern			12,50 € 
Frisch gebratene Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel und Kräutern			14,90 € 
mit Lachsforelle aus Wipperfürth			+ 10,50 €
mit Schnitzel vom Kalbsrücken			+ 9,50 €
mit Rinderfilet (200 g)			+ 23,00 €
mit Rumpsteak (150 g)			+ 12,50 €
mit Entrecote (150 g)			+ 11,50 €
Gebratene Pfifferlinge als Beilage			7,50 €