



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Champagner Grand Rosé | brut |

Gosset | Ay | Champagne | Frankreich

0,10l €15,90

Wechselnde Auswahl an Winzersekt- sprechen Sie uns einfach an

0,10l € 9,50

Weinbergpfirsich-Likör von der Mosel mit Sekt der Hausmarke

0,10l €10,90

ZUM STARTEN

Gemischter Salat ¹¹

€ 9,50 

Vorspeisenteller-Antipasti, luftgetrockneter Schinken , Ziegenkäsetaler,
und gerillte Meeresfrüchte ^{B,D,G} Für 1 Person

€17,90

Vorspeisenteller-Antipasti, luftgetrockneter Schinken, Ziegenkäsetaler
und gegrillte Meeresfrüchte ^{B,D,G} Für 2 Personen

€31,80

Tatar vom Rinderfilet mit Pumpernickel-Erde, Wachtelei & Trüffel-Mayonnaise ^{D,N}

€19,50

Gegrillter Octopus mit Oliven, konfierter Paprika und weißem Bohnen-Püree ^M

€18,90

Thunfisch-Tataki im Sesammantel mit asiatischem Gurkensalat ^G

€17,90

Zweierlei Tatar von Avocado & Mango, gefüllte Tomaten mit Mozzarella-Schaum ^G

€14,90

ZUM AUSLÖFFELN

Rinder-Consommé mit Gemüseeinlage

€ 8,50 

Bohnencreme-Süppchen mit karamellisiertem Speck ^{G,L}

€ 7,50

Zu allen Suppen reichen wir Brot ^A

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



ZUR STÄRKUNG

Das Pfaffenberg Überraschungsmenü €54,50
Liebe Gäste, wir zaubern Ihnen ein 3 Gang – Menü außerhalb des Angebots unserer regulären Speisekarte. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln,
dazu servieren wir handgerührte Preiselbeeren und einen kleinen Salat ^{A,C,M} €29,90

Lamm-Carée mit Bohnen-Püree, Ratatouille und hauseigener Jus ^{L,G} €38,90

Gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Romanesco, Mais-Püree & hauseigener Jus ^{G,L}
Lady Cut 200g € 32,50
Man Cut 300g € 38,50

Gebratenes Filet vom argentinischen Rind (200g) mit Romanesco,
Mais-Püree & hauseigener Jus ^{G,L} €38,50

FISCH-Fang des Tages- Bitte fragen Sie uns nach dem Fang des Tages. Beilagen zur Wahl sind ein Erbsen-Minz-Risotto, getrüffeltes Kartoffel-Püree, Romanesco, Mangold oder ein gemischter Salat.

Dazu servieren wir eine hauseigene Fischsauce. ^{A,D,G,L,M,R} Tagespreis

Tagliarini mit Kirschtomaten, Buratta und Pesto Verde & gehobeltem Parmesan ^{A,C,G} €23,50 

Tagliarini mit Kirschtomaten, Buratta und Pesto Verde, gebratenen Garnelen
& gehobeltem Parmesan ^{A,C,G} €28,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service

pfaffenberg

Cesars Salat mit Croutons, Romanasalat, Parmesan & gebratenen Lamm-Koteletts ^{B,C,D,M} €23,90

Cesars Salat mit Croutons, Romanasalat, Parmesan & gebratenen Garnelen ^{B,C,D,M} €23,90

Gemüse-Curry mit Basmatireis €21,50 

BEILAGEN

Bratkartoffeln € 4,90

Kartoffelstäbchen € 4,90

Gemischter Beilagensalat ^M € 4,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Leckere Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce ^{A,C} € 8,50 

Frisches Kalbsschnitzelchen, mit Kartoffelstäbchen, Mayonnaise oder Ketchup ^{A,C,M} €15,90

Kindereisbecher mit Schokosauce (2 Kugeln nach Wahl) € 6,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



SÜßE ECKE

Dessertvariation "Pfaffenberg"-wechselndes Angebot an verschiedenen Variationen ^{A,C,G}	€13,50
Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet ^{A,C,G}	€11,50
Trilogie von der Mousse - Himbeere, dunkle Schokolade & Passionsfrucht ^{C,G}	€ 11,50
Aprikosen-Crumble mit Vanilleeis ^{A,C,G}	€10,50
Apfel-Crumble mit Pistazieneis ^{A,C,G}	€10,50
Hausgemachte Schokoladen-Karamell-Tarte mit Espresso-Eis ^{A,C,G}	€11,50

Zum Dessert empfehlen wir:

Sprechen Sie uns an, wir haben eine wechselnde Auswahl an erlesenen Dessertweinen für Sie bereit.

ZUR ABKÜHLUNG

Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazieneis, Erdbeereis pro Kugel € 3,20

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Liebe Gäste,

Sie planen in naher Zukunft Ihre Hochzeit...oder Geburtstag...oder Taufe...etc.?!

Für den passenden Rahmen zur Ausrichtung Ihres besonderen Tages, stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Kontaktieren Sie uns über: info@pfaffenberg.com

Wir planen gerne gemeinsam mit Ihnen die Ausrichtung Ihrer Feier im Pfaffenberg.

Ihr Pfaffenberg – Team!

Sie haben Lust und Laune im Umgang mit Gästen, arbeiten gerne in einem tollen Team und möchten neben Beruf oder Schule/Studium noch etwas dazu verdienen. Perfekt!!! Sprechen Sie uns gerne an oder senden uns eine Bewerbung an folgende E-Mail:

info@pfaffenberg.com

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

pfaffenberg

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Haaner Felsenquelle Still /Sprudel	0,25l	€ 3,00
	0,75l	€ 7,90
Coca Cola, Zero ^{1,8,14}	0,20l	€ 3,50
Fanta, ^{1,3,4} Sprite ^{1,3,4} , Spezi ^{1,3,4,14}	0,20l	€ 3,60
Thomas Henry Tonic ^{3,15}	0,20l	€ 3,60
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,15}	0,20l	€ 3,60
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,20l	€ 3,60
Fever Tree Mediterranean Tonic ^{3,15}	0,20l	€ 3,60
Orangina- Orange ^{1,3,4}	0,25l	€ 4,20
Orangina- Blutorange ^{1,3,4}	0,25l	€ 4,20

Van Nahmen Säfte/ Nektar – engagierte Obstmanufaktur aus NRW

Apfelsaft, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orange	0,20l	€ 2,90
Saft/Nektar-Schorlen in den Sorten: Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Orange oder Maracuja	0,20l	€ 2,60
	0,40l	€ 4,90

ZUM ANSTOßEN

Champagner Grand Rosé oder Blanc Brut <i>Goset Ay Champagne Frankreich</i>	0,10l	€15,90
Crémant de Loire Rosé oder Blanc Brut Bouvet-Ladubay Loire Frankreich	0,10l	€10,50
Prosecco, süß, alkoholfrei	0,10l	€ 7,50
Hugo Prosecco mit Holunderblüten-Sirup, frischer Minze & frischen Limetten	0,20l	€10,50
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco & Sprudelwasser & Orange	0,20l	€10,50
Campari Orange / Soda Campari Bitter mit Orangensaft oder Soda	0,20l	€ 9,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



BIERE

Peters Kölsch vom Fass ^A	0,20l	€ 2,80
	0,40l	€ 4,90
Budweiser Pils vom Fass ^A	0,30l	€ 3,80
	0,50l	€ 5,50
Bergisches Landbier vom Fass ^A	0,30l	€ 3,80
	0,50l	€ 5,50
Radler – hierfür verwenden wir Budweiser Pils & Sprite ^{1,3,4,A}	0,30l	€ 3,80
	0,50l	€ 5,50
Alster – hierfür verwenden wir Peter's Kölsch & Fanta ^{1,3,4,A}	0,20l	€ 2,80
	0,40l	€ 4,90
Jever Fun alkoholfrei ^A	0,33l	€ 3,80
Franziskaner Hefeweizen/alkoholfrei aus der Flasche ^A	0,50l	€ 5,70

LIEBE GÄSTE, WIR BIETEN IHNEN EINE STÄNDIG WECHSELNDE AUSWAHL AN KORRESPONDIERENDEN WEINEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.

OFFENE WEINE

WEIß

2021er Riesling "Haus Klosterberg", trocken, Weingut Markus Molitor, Mosel	0,20l	€ 11,50
	0,75l	€44,50

ROSÉ

2021er Pinot Noir, Rosé trocken, Weingut Christoph Koenen, Minheim, Mosel	0,20l	€10,50
	0,75l	€37,00

ROTWEIN

Cuvée "El Abuelo" trocken 2019, Bodega Piqueras, La Mancha, Spanien	0,20l	€ 11,50
	0,75l	€42,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

pfaffenberg

GIN

Bombay Sapphire London Gin	4 cl	€ 8,50
Panarea italian Island Gin	4 cl	€ 9,50
Grace O' Malley Gin	4 cl	€ 9,50

RUM

Don Papa Rum 8 years, Philippinen	4 cl	€ 11,00
Lazy Dodo Single estate Rum , Mauritius	4 cl	€ 11,00
Ron Zacapa 23 years, Guatemala	4 cl	€ 10,50

WHISKEY

Laphroaig 10 years Islay Single Malt Scotch Whiskey	4 cl	€ 9,00
Connemara Irish Single Malt	4 cl	€ 9,00
The Glenfiddich 15 Years Single Malt Scotch Whiskey	4 cl	€ 12,50

GRAPPA

Mark vom gelben Muskateller Weingut Korell, Bad Kreuznach, Nahe	2 cl	€ 8,00
Morbida Smooth	2 cl	€ 8,00
Grappa Invechiata Lorenzo Inga	2 cl	€ 8,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

pfaffenberg

OBSTBRÄNDE VON FAUDE AUS DEM KAISERSTUHL IN BADEN

Kirsche	2 cl	€ 8,50
Sauerkirsche	2 cl	€ 8,50
Doppelkümmel	2 cl	€ 8,50
Himbeer	2 cl	€ 8,50
Williams Christ	2 cl	€ 8,50
Mirabelle	2 cl	€ 8,50
Mandarine aus Sizilien	2 cl	€ 8,50
Blutorange aus Sizilien	2 cl	€ 8,50
Bergamotte aus Kalabrien	2 cl	€ 8,50
Haferpflaume von der Heuwiese	2 cl	€ 8,50
Zibärtele Wildpflaume	2 cl	€ 8,50
Apfel	2 cl	€ 8,50

COGNAC/BRANDY

Sherry Brandy, Lepanto würzig, rauchig	4 cl	€ 9,00
Sherry Brandy, Centenario Ximenez-Spinola, weich und ausgewogen	4 cl	€ 14,50

LIKÖRE & BITTERS

Bailey's	4 cl	€ 4,80
Ramazzotti Amaro	4 cl	€ 4,80
Averna Amaro	4 cl	€ 4,80

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

pfaffenberg

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹⁴	€ 2,90
Kännchen Kaffee ¹⁴	€ 5,20
Espresso ¹⁴	€ 2,70
Espresso Macchiato ^{11,14}	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,80
Doppelter Espresso Macchiato ^{11,14}	€ 5,00
Cappuccino ^{11,14}	€ 3,80
Chococcino ^{11,14}	€ 3,80
Latte Macchiato ^{11,14}	€ 4,20
Milchkaffee ^{11,14}	€ 4,00
Dunkle Trinkschokolade ¹¹	€ 3,90
Dunkle Trinkschokolade mit Sahne ¹¹	€ 4,60
Verschiedene Teesorten warten auf Sie	€ 2,90

- alle Kaffeevarianten sind auch koffeinfrei möglich-

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

ALLERGENE & ZUSÄTZE...

A	Gluten	B	Krebstiere	C	Eier von Geflügel
D	Fisch	E	Erdnüsse	F	Sojabohnen
G	Milcherzeugnisse	H	Schalenfrüchte	L	Sellerie
M	Senf	N	Sesamsamen	O	Schwefeloxid & Sulfite
P	Lupine	R	Weichtiere		
1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoffen		
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker		
5	geschwefelt	6	geschwärzt		
7	gewachst	8	mit Süßstoffen		
9	mit Phosphat	10	mit Nitritpökelsalz		
11	mit Milcheiweiß	12	mit Eiklar		
13	mit Sahne	14	koffeinhaltig		
15	chininhaltig	16	mit Taurin		

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen