


pfaffenberg

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Prosecco Spumante DOC extradry, Le Contese	0,10 l	€ 4,80
oder mit einer Hibiskusblüte verfeinert	0,10 l	€ 9,50
Monkey47 Schwarzwald Dry Gin mit T.Henry Tonic	0,20 l	€ 9,90
Lillet-Tonic-Hibiskus	0,20 l	€ 6,90

ZUM STARTEN

Gemischter Salat ^M	€ 4,90
Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel, dazu konfierte Tomaten +Wahlweise mit hausgebeiztem Lachs ^D	€ 8,90  €13,90
Garnelenpfännchen (6 Stück) mit Kirschtomaten, Pimientos de Padrón und geröstetem Knoblauchbrot ^{A,B}	€13,90
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf einem Salatbouquet und Hausdressing ^M	€13,50

ZUM AUSLÖFFELN

Spargelsuppe mit Bärlauch-Öl ^{A,G}	€ 7,90
Geräucherte Tomatensuppe	€ 5,90 

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot ^A

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



ZUR STÄRKUNG

½ Pfund Deutscher Stangenspargel mit Drillingen, wahlweise mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise ^{C,G}	€15,00
Wahlweise dazu:	
+Schinkenteller mit gekochtem Schinken	€ 5,50
+Schnitzel vom Kalb ^A	€10,50
+Lachsforellenfilet ^D	€10,50
+Gebratenes Rinderfilet (150g)	€14,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Gurken-Kartoffelsalat oder Kartoffelstäbchen, dazu servieren wir handgerührte Preiselbeeren und einen kleinen Salat ^{A,C,M}	€28,90
Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree, Apfel und Schmorzwiebeln ^{A,G}	€20,90
Pfaffenburger vom US-Rindfleisch mit Speck, Cheddar-Käse, gegrillten Zwiebeln, dazu Kartoffelstäbchen oder Süßkartoffel-Pommes ^{A,G}	€17,90
Doppelt Fleisch	€21,90
Gebratenes Rinderfilet auf frischem Spinat mit Hasselback-Kartoffeln und hauseigener Jus – Lady Cut 200g ^{G,L}	€ 29,50
Man Cut 300g	€ 35,50
Tagliatelle in Trüffel-Sahne-Sauce mit gehobeltem frischen Trüffel ^G	€ 19,50
Gebratene Lachsforelle aus Wipperfürth auf grünem Spargel-Risotto ^{D,G}	€ 23,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



DIPS & BEILAGEN

Löwensenf oder Ketchup ^M	€ 0,60
Hausgemachte Mayonnaise ^{C,M} oder BBQ-Sauce ^M	€ 0,80
Hausgemachte Jus ^L	€ 2,90
Süßkartoffel - Pommes	€ 4,90
Kartoffelstäbchen	€ 4,90
Hausgemachter Coleslaw	€ 4,90

Für unsere kleinen Gäste

Leckere Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce ^A	€ 6,50
Mini Nürnberger-Curry Wurst mit Kartoffelstäbchen, Mayonnaise, oder Ketchup ^{C,M}	€ 8,90
Frisches Kalbsschnitzelchen, mit Kartoffelstäbchen, Mayonnaise, oder Ketchup ^{A,C,M}	€12,90
Milchreis ^G	€ 3,50
Kindereisbecher mit Schokosauce (2 Kugeln nach Wahl)	€ 4,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



SÜßE ECKE

Crème Brûlée ^C	€ 9,50
Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis ^{A,C}	€10,50
Warmes Schokoladentörtchen mit Pistazieneis ^{A,C}	€12,50
Europäische Käseauswahl ^G	€ 11,50

Zum Dessert empfehlen wir:

2018er Riesling Auslese "Paradies", Korrell, Nahe	0,05l € 6,50
---	--------------

ZUR ABKÜHLUNG

Vanilleeis ^{C,G} , Schokoladeneis ^{C,G} , Pistazieneis ^{C,G} , Haselnusseis ^{C,G} , Joghurteis ^{C,G} , Zitronensorbet, Himbeersorbet, Erdbeersorbet	pro Kugel € 2,40
--	------------------

WAFFELN & KUCHEN

Waffel mit Puderzucker ^{A,C,G}	€ 4,50
Doppelte Waffel mit Puderzucker	€ 7,90
mit Sahne	+ € 0,90
mit heißen Kirschen	+ € 1,50
mit Eis oder Sorbet	+ € 2,40
mit Milchreis, Zucker & Zimt	+ € 2,50
Hausgebackene Kuchenauswahl, sprechen Sie uns einfach an	€ 3,90
mit Sahne	+ € 0,90

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



Jeden 3. Montag im Monat ist Spare Ribs-Tag im Pfaffenberg
 $\frac{3}{4}$ Kilo frische und knusprige Spare Ribs,
passend dazu unsere beliebten Kartoffelstäbchen,
Coleslaw aus eigenem Garten und unsere hausgemachte BBQ-Sauce.

€ 27,50

Ihr habt Allergien, oder Unverträglichkeiten? - Kein Problem!
Sagt Bescheid und wir richten uns drauf ein, versprochen!

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 & Sulfit |
| 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