




pfaffenberg

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Prosecco Spumante DOC extradry, Le Contesse	0,10 l	€ 5,50
oder mit einer Hibiskusblüte verfeinert	0,10 l	€ 9,50
Lillet-Tonic-Hibiskus	0,20 l	€ 7,90

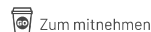
ZUM STARTEN

Gemischter Salat ^M	€ 4,90	
Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel, dazu confierte Tomaten +Wahlweise mit hausgebeiztem Lachs ^M	€ 9,90 € 13,90	
Garnelenpfännchen (6 Stück) mit Kirschtomaten, Pimientos de Padrón und hausgemachter Aioli ^{B, C, M}	€ 13,90	
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf einem Salatbouquet und Hausdressing ^M	€ 14,50	

ZUM AUSLÖFFELN




Spargelsuppe mit Bärlauch-Öl ^{G, 13}	€ 7,90	
Geräucherte Tomatensuppe	€ 6,90	
Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot ^A		

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service

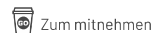
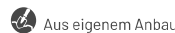


Pfaffenberg

ZUR STÄRKUNG


½ Pfund Deutscher Stangenspargel mit Drillingen, wahlweise mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise ^{C,G}	€ 16,50	
Wahlweise dazu:		
+Schinkenteller mit gekochtem Schinken	€ 5,50	
+Schnitzel vom Kalb ^{A,C}	€ 11,50	
+Lachsforellenfilet ^D	€ 11,50	
+Gebratenes Rinderfilet (150g)	€ 16,50	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Gurken-Kartoffelsalat oder Kartoffelstäbchen, dazu servieren wir handgerührte Preiselbeeren und einen kleinen Salat ^{A,C,M}	€ 28,90	
Lammcarée mit Ratatouille, Rübstieler-Kartoffelpüree und Trüffeljus ^{G,L}	€ 32,50	
Pfaffenburger vom US-Rindfleisch mit Speck, Cheddar-Käse, gegrillten Zwiebeln, dazu Kartoffelstäbchen oder Süßkartoffel-Pommes ^{A,C,G}	€ 17,90	
Doppelt Fleisch	€ 21,90	
Gebratenes Rinderfilet auf frischem Spinat mit Hasselback-Kartoffeln und hauseigener Jus - Lady Cut 200g ^{G,L}	€ 30,50	
Man Cut 300g	€ 36,50	
Tagliatelle in Trüffel-Sahne-Sauce mit gehobeltem frischen Trüffel ^G	€ 19,50	
Gebratene Lachsforelle aus Wipperfürth auf grünem Spargel-Risotto ^{D,L}	€ 24,50	
Gemüsecurry mit Reis	€ 17,50	

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service




pfaffenberg

DIPS & BEILAGEN

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Leckere Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce ^A	€ 7,50 
Mini Nürnberger-Currywurst mit Kartoffelstäbchen, Mayonnaise, oder Ketchup ^{C,M}	€ 8,90
Frisches Kalbsschnitzelchen, mit Kartoffelstäbchen, Mayonnaise, oder Ketchup ^{A,C,M}	€13,90
Milchreis ^G	€ 3,50
Kindereisbecher mit Schokosauce (2 Kugeln nach Wahl)	€ 5,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

pfaffenberg

SÜßE ECKE

Crème Brûlée ^{C,G}	€ 9,50
Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis ^{A,C}	€ 9,50
Zitronen Tarte ^{A,C,G}	€ 7,50
Trilogie von Mousse, helle & dunkle Schokolade, Erdbeer-Mousse ^{C,G}	€ 10,50
Europäische Käseauswahl ^G	€ 11,50

Zum Dessert empfehlen wir:

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

ZUR ABKÜHLUNG

Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazieneis, Haselnusseis, Joghurteis, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Erdbeersorbet	pro Kugel € 2,50
--	------------------

WAFFELN

servieren wir bis 17:30 Uhr

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	+ € 2,50
mit Milchreis, Zucker & Zimt	+ € 3,50

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
¾ 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