





APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Prosecco Spumante DOC extra dry, Le Contesse oder mit einer Hibiskusblüte verfeinert	0,10 l € 6,90 0,10 l € 9,50
Crémant de Bourgogne Brut Blanc o.J. Yannick Letourneau Burgund Frankreich	0,10 l € 9,50
Weinbergpfirsich-Likör von der Mosel mit Sekt der Hausmarke	0,10 l € 8,50

ZUM STARTEN

Gemischter Salat ¹¹	€ 4,90 
Carpaccio Classico vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Balsamico ⁶	€ 14,90
Duo von gebratener Jakobsmuschel und Riesengarnele auf einem Mangocarpaccio ^{B,R}	€ 15,90
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf Kürbiscarpaccio und karamellisierten Kürbiskernen ⁶	€ 14,90 

ZUM AUSLÖFFELN

Steinpilzconsommé ^L	€ 8,50 
Kürbis-Kokos-Suppe	€ 7,90 
Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot	

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan





Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



ZUR STÄRKUNG

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Gurken-Kartoffelsalat oder Kartoffelstäbchen, dazu servieren wir handgerührte Preiselbeeren und einen kleinen Salat ^{A,C,M}	€ 28,90
Rehrücken mit Kirschjus, Speckrosenkohl und hausgemachte Serviettenknödel ^{A,C,G,L}	€ 33,90
Wildschweingulasch mit Butterspätzle, Preiselbeeren und ein kleiner Salat ^{A,L}	€ 28,90
Frische Gänsekeule aus Deutschland mit eigener Gänse-Jus, frischem Rotkohl, Maronen, Apfelspalten und hausgemachten Serviettenknödel ^{A,C,G,L}	€ 36,50
Gebratenes Entrecôte vom Simmentaler Rind mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Mangold & hauseigener Jus ^{G,L} – Lady Cut 200g	€ 27,50
Man Cut 300g	€ 31,50
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Wipperfürth mit Erbsenrisotto & Zitronen Beurre Blanc ^{D,G}	€ 27,50
Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau), wilder Brokkoli, Hasselback-Kartoffeln und Maronensauce ^{D,G}	€ 29,50
Tagliatelle in einer frischen Steinpilz-Rahmsauce mit einem kleinen Salat ^{A,C,G,M}	€ 24,50 
Gemüse-Curry mit Basmatireis	€ 20,50 

Auf Vorbestellung

Ganze deutsche Gans am Tisch tranchiert, mit eigener Gänse-Jus, frischem Rotkohl und Rosenkohl, Maronen, Bratapfel und hausgemachten Serviettenknödeln für bis zu 4 Personen ^{A,C,G,L}	€149,00
---	---------

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau




Zum mitnehmen



DIPS & BEILAGEN

Löwensenf oder Ketchup	€ 0,60
Hausgemachte Mayonnaise oder BBQ-Sauce	€ 0,80
Hausgemachte Jus ^L	€ 2,90
Süßkartoffel - Pommes	€ 4,90
Kartoffelstäbchen	€ 4,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Leckere Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce ^{A,C}	€ 7,50 
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



SÜßE ECKE

Lebkuchen-Creme Brulée ^{C,G}	€ 10,50
Tonkabohnen-Parfait mit Pistaziencreme und Schokoladenerde ^{C,G}	€ 12,50
Champagner-Mandarinen-Törtchen ^{A,C,G}	€ 10,50

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 € 2,50
--	------------------

WAFFELN

servieren wir Samstag/ Sonntag/ Feiertags bis 17:00 Uhr

Waffel mit Puderzucker	€ 5,50
Doppelte Waffel mit Puderzucker	€ 9,90
mit Sahne	+ € 0,90
mit heißen Kirschen	+ € 3,50
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



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!

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Haaner Felsenquelle Still / Sprudel	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,70
Coca Cola, Zero ^{1,8,14}	0,33l	€ 3,50
Fanta, ^{1,3,4} Sprite ^{1,3,4} , Spezi ^{1,3,4,14}	0,30l	€ 3,00
Thomas Henry Tonic ^{3,15}	0,20l	€ 2,90
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,15}	0,20l	€ 2,90
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,20l	€ 2,90
Fever Tree Mediterranean Tonic ^{3,15}	0,20l	€ 2,90
Pfaffenbergs hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade	0,40l	€ 4,90
Pfaffenbergs hausgemachte Mandarinen-Zimt Limonade	0,40l	€ 4,90

Van Nahmen Säfte – engagierte Obstmanufaktur aus NRW

Apfelsaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Orange	0,20l	€ 2,80
Saftschorlen in den Sorten: Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Orange oder Maracuja	0,20l	€ 2,50
	0,40l	€ 4,80

ZUM ANSTOßEN

Champagner Cuvée Victor rosé brut 2007		
<i>Henri Mandois Pierry à Épernay Champagne Frankreich</i>	0,10l	€ 14,50
Crémant de Bourgogne brut rosé o.J. Yannick Letourneau Burgund Frankreich	0,10l	€ 9,50
Chardonnay Sekt, Brut, Schloss Affaltrach, Obersulm, Württemberg	0,10l	€ 6,50
Prosecco Spumante DOC extra Dry, le Contese	0,10l	€ 6,90
Prisecco , süß, alkoholfrei	0,10l	€ 6,80
Lustau Sherry Amontillado, medium dry	0,05l	€ 5,50
Hugo Prosecco mit Holunderblüten-Sirup, frischer Minze & frischen Limetten	0,20l	€ 8,50
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco & Sprudelwasser & Orange	0,20l	€ 8,50
Campari Orange / Soda Campari Bitter mit Orangensaft oder Soda	0,20l	€ 8,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen



BIERE

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

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

OFFENE WEINE

WEIß

2020er Grauburgunder „Pfaffenberg“, trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz	0,20l	€ 9,90
	0,75l	€ 36,00

ROSÉ

2021er Pinot Noir, Rosé trocken, Weingut Christoph Koenen, Minheim, Mosel	0,20l	€ 9,20
	0,75l	€ 34,00

ROTWEIN

2019er Garnacha "Passion", trocken, Bodegas Langa, Calatayud, Spanien	0,20l	€ 9,50
	0,75l	€ 33,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

pfaffenberg

GIN

Windspiel Premium Dry Gin, schön rauchig	4 cl	€ 8,50
Windspiel Premium Sloe Gin, beerige Schlehenfrucht	4 cl	€ 8,50
Woodland Dry Gin Sauerland, eignet sich pur sehr gut	4 cl	€ 9,50
Monkey47 Schwarzwald Dry Gin, der Allrounder	4 cl	€ 8,00
V-Sinne Dry Gin, harmonisch eingebundene Frucht	4 cl	€ 9,50
V-Sinne Raspberry Magic, reichhaltige Himbeere, Senfgurke, Dill	4 cl	€ 10,00
V-Sinne Gin Elixier, mit karamellisierten Schwarzwaldkirschen	4 cl	€ 10,00
V-Sinne Aged Gin, 2.222 Stück im Maulbeerfass gereif	4 cl	€ 11,00

RUM

Emperor Rum-Mauritius Deep Blue	4 cl	€ 16,00
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
Andrea da Ponte Prosecco Vecchia Grappa 8 years	2 cl	€ 8,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



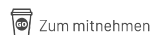
Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

pfaffenberg

OBSTBRÄNDE VON FAUDE AUS DEM

Kirsche	2 cl	€ 7,00
Sauerkirsche	2 cl	€ 7,00
Doppelkümmel	2 cl	€ 7,00
Himbeer	2 cl	€ 8,00
Williams Christ	2 cl	€ 8,00
Mirabelle	2 cl	€ 8,00
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	€ 9,50
Zibärtele Wildpflaume	2 cl	€ 9,50
Rote Beete	2 cl	€ 7,00
Fichtensprossen-Geist	2 cl	€ 7,00
Gurken-Geist	2 cl	€ 7,00
Apfel	2 cl	€ 7,00
Apfel 3 Jahre gereift 2014	2 cl	€ 11,00

KAISERSTUHL IN BADEN

COGNAC/BRANDY

Cognac Otard V.S.O.P.	4 cl	€ 9,00
Sherry Brandy, Lepanto würzig, rauchig	4 cl	€ 9,00
Sherry Brandy, Centenario Ximenez-Spinola, weich und ausgewogen	4 cl	€ 13,50

LIKÖRE & BITTERS

Chateau de Chambord, schwarze Himbeere von der Loire	4 cl	€ 9,00
Bailey's	4 cl	€ 4,50
Ramazzotti Amaro	4 cl	€ 4,50

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		

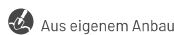
Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen