




APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Prosecco Spumante DOC extra dry, Le Contesse	0,10 l	€ 5,90
oder mit einer Hibiskusblüte verfeinert	0,10 l	€ 9,50
Weinbergpfirsich-Likör von der Mosel mit Prosecco	0,10 l	€ 7,90

ZUM STARTEN

Gemischter Salat ^M	€ 4,90	
Thunfisch-Tataki mit Mango-Chili-Chutney ^{N,D}	€ 15,90	
Rosa gebratene Entenbrust mit Glasnudelsalat, Pak Choi und Teriyaki-Sauce ^{F,E}	€ 13,90	
Garnelenpfännchen (6 Stück) mit Kirschtomaten, Pimientos de Padrón und hausgemachter Aioli, dazu geröstetes Brot ^{B,C,M}	€ 14,90	
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf Chicoréesalat mit gerösteten Walnüssen	€ 14,50	




ZUM AUSLÖFFELN

Ochsenschwanz-Suppe ^{A,L}	€ 8,50	
Kürbis-Kokos-Suppe	€ 7,90	
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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Gurken-Kartoffelsalat oder Kartoffelstäbchen, dazu servieren wir handgerührte Preiselbeeren und einen kleinen Salat ^{A,C,M}	€ 28,90
Pfaffenburger vom Simmentaler Rindfleisch mit Speck, Cheddar-Käse, gegrillten Zwiebeln, dazu Kartoffelstäbchen oder Süßkartoffel-Pommes, Ketchup und Mayonnaise ^{A,C,G}	€ 19,90
Doppelt Fleisch	€ 23,90
Gebratenes Entrecôte vom Simmentaler Rind mit geschmortem Spitzkohl, gebratenen Drillingen und hauseigener Jus – Lady Cut 200g ^L	€ 26,50
Man Cut 300g	€ 30,50
Carée vom Susländer Schwein mit Kartoffelpüree, glasierten Vanille-Möhrrchen & Dunkelbiersauce	€ 27,50
Cesars Salat mit gebratener Maispularden-Brust und gehobeltem Parmesan ^{C,D,M}	€ 17,50 
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Wipperfürth mit Polenta und Ratatouille ^D	€ 25,50
Gebratenes Schwertfischsteak mit Safran-Basmatireis, glasiertem Romanesco und Weißweinsauce ^{D,G}	€ 27,50
Tortellini mit Käse gefüllt in einem hausgemachten Rucola-Pesto ^G	€ 19,50 
Gemüse-Curry mit Basmatireis	€ 18,50 


Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service

 Vegetarisch  Vegan  Aus eigenem Anbau  Zum mitnehmen

DIPS & BEILAGEN

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



SÜßE ECKE

Crème Brûlée ^{C, G}	€ 9,50
Pflaumen-Crumble mit Vanilleeis ^{A, G}	€ 8,50
Duo von gebackener dunkler Schokoladen Mousse & weißer Mousse au Chocolat ^{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 € 2,50
--	------------------

WAFFELN

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

Waffel mit Puderzucker ^{A, C, G}	€ 5,50
Doppelte Waffel mit Puderzucker	€ 8,90
mit Sahne	+ € 0,90
mit heißen Kirschen	+ € 2,50
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 Orangen-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 2008 <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
Riesling Sekt, Hubertus Reis aus Briedel, Mosel	0,10l	€ 7,00
Prosecco Spumante DOC extra Dry, le Contese	0,10l	€ 5,90
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

OFFENE WEINE

WEIß

2019/2020er Grauburgunder „Pfaffenberg“, trocken, Weingut Gies-Düppel, Pfalz	0,20l	€ 9,90
	0,75l	€ 36,00
2020er Riesling Nierstein „Roter Hang“ trocken, Weingut Raddeck, Rheinhessen	0,20l	€ 8,50
	0,75l	€ 30,50
2020er Weißburgunder & Chardonnay trocken, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,20l	€ 9,00
	0,75l	€ 32,50
2021er Pinot Blanc trocken, Weingut Christoph Koenen, Minheim, Mosel	0,20l	€ 9,20
	0,75l	€ 34,00
2020er Rivaner trocken, Weingut Christoph Koenen, Minheim, Mosel	0,20l	€ 8,00
	0,75l	€ 28,50
Weißweinschorle	0,20l	€ 5,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service

 Vegetarisch  Vegan  Aus eigenem Anbau  Zum mitnehmen

ROSÉ

2020er Claire Red Rosé, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,20l	€ 9,00
	0,75l	€ 32,50
2021er Pinot Noir, Rosé trocken, Weingut Christoph Koenen, Minheim, Mosel	0,20l	€ 9,20
	0,75l	€ 34,00

ROTWEIN

2018er Blauer Zweigelt „Stettenhofer Bassgeige“, Familie Bauer, Österreich	0,20l	€ 9,00
	0,75l	€ 32,50
2018er Garnacha "Passion", trocken, Bodegas Langa, Calatayud, Spanien	0,20l	€ 9,50
	0,75l	€ 33,00
2018/2019er Rosso Toskano, Lornano, Toskana, Italien	0,20l	€ 9,00
	0,75l	€ 32,50

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 gereift	4 cl	€ 11,00

RUM

Emperor Rum-Mauritius Deep Blue	4 cl	€ 16,00
Don Papa Rum 8 years, Philippinen	4 cl	€ 8,00
Ron Zacapa 23 years, Guatemala	4 cl	€ 10,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

WHISKEY

Laphroaig 10 years Islay Single Malt Scotch Whiskey	4 cl	€ 9,00
Connemara Irish Single Malt	4 cl	€ 9,00
The Glenrothes 10 Years Speyside Single Malt Scotch Whiskey	4 cl	€ 11,00

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

OBSTBRÄNDE VON FAUDE AUS DEM KAISERSTUHL IN BADEN

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer & Service



Vegetarisch



Vegan



Aus eigenem Anbau



Zum mitnehmen

COGNAC/BRANDY

Cognac Camus V.S.O.P.	4 cl	€ 9,00
Sherry Brandy, Lepanto würzig, rauchig	4 cl	€ 9,00

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

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