

Sehr geehrter Interessent

Wir freuen uns ganz besonders, dass Sie der
Pfeffermühle
Ihr Vertrauen entgegenbringen.

Um diesem Vertrauen gerecht zu werden, bemühen wir uns
sehr, Ihnen den Besuch in unserem Haus besonders
angenehm zu gestalten.

Dazu gehört auch ein breit gefächertes Angebot
an kleineren und größeren Gängen.

Die klassische Menüfolge besteht aus Dreien, nämlich
Suppe - Hauptgang - Dessert

Durchaus ist es möglich einen weiteren Gang mit
einzuschließen.

Aus diesem Grunde haben wir für Sie kalte und warme
Vorspeisen kreiert, die von der Menge und vom Preis auf ein
Mehr-Gang-Menü abgestimmt sind.

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung
Ihres Menüs behilflich; doch dieses Vorschlagsbändchen
gibt Ihnen auch die Möglichkeit nach ganz eigenen
Vorstellungen Ihr Menü selbst zu komponieren.

Folgende Regeln erleichtern die Zusammenstellung:

Keine Rohproduktwiederholung
Farbliche Abstimmungen
Geschmackliche Abstufungen
Getränkefolge in Harmonie mit den Speisen

Darüberhinaus beraten wir Sie gerne auch individuell in allen
Fragen – und was sehr wichtig ist – wir nehmen uns Zeit für
Sie.

Als besondere Serviceleistung bietet Ihnen
die Pfeffermühle kostenlos:

Die Dekoration des Tisches oder der Tafel und
das Anfertigen von Menükarten
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Blumen
gesondert berechnet werden.

Und nun viel Spaß bei der Lektüre der
Pfeffermühlen Menü- und Büffetvorschläge



*Restaurant
Pfeffermühle*



im Hotel zum Stresemann

*Menü- und
Buffetvorschläge*

Kalte Vorspeisen

Blattsalatvariation

knackig und frisch - verschieden kreiert

K1 6,00 €

in Tomatenvinaigrette, mit gebratenen Austernpilzen

K2 8,00 €

in Basilikummarinade, mit gebratenen Riesengarnelen

K3 7,00 €

in einer Basilikumvinaigrette, mit Kirschtomaten und Mozzarella

K4 8,00 €

Scheiben vom hausgebeiztem Graved Lachs

mit Lollo Rosso Röschen und Sahnemeerrettich garniert, dazu Kartoffelrösti

K5 8,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Trüffelmarinade, Parmesan und Rucolla

K6 7,50 €

Tafelspitzsülze

mit einer Basilikumvinaigrette und Speck-Kartoffelsalat

K7 8,50 €

Kleiner Vorspeisenteller

Melone mit Katenschinken, Tomaten-Mozzarella im Salatherz, Räucherlachs auf Pumpnickeltaler

K8 1,60 €

Brotcouvert

frisch gebackenes Brötchenkonfekt mit gesalzener Landbutter und Kräuterquark

reichen wir zu den kalten Vorspeisen ohne

Berechnung

Suppen

- S1 3,80 €**
Kraftbrühe vom Jungstier „Royal“ mit Eierstich
- S2 4,20 €**
Festtagssuppe
mit Brätstrudel, Grießklößchen, Eierstich und Kräutern
- S3 3,80 €**
Tomaten-Karottencreme
mit Brokkoliröschen
- S4 4,00 €**
Champignoncreme
mit Petersilienhaube
- S5 3,50 €**
Gemüsecremesuppe
mit Croutons
- S6 4,50 €**
Hausgemachte gebundene Ochsenschwanzsuppe
mit Preiselbeersahne
- S7 5,00 €**
Deftige Goulaschsuppe
mit Landbrot

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

WZ1 **8,80 €**

Lachsmedaillon

überzogen mit einer Senf-Dill-Sahne, auf Blattspinat,
dazu Schloßkartoffeln

WZ2 **9,80 €**

3 Riesengarnelen

auf schwarzen Nudeln, mit einer Safransauce

WZ3 **7,50 €**

Blätterteigpastete

gefüllt mit Kalbsragout, nappiert mit einer Sauce Choron

Hauptgerichte ganz vegetarisch

HV1 **13,50 €**

Paniertes Zucchinischnitzel

mit Mozzarella gefüllt, auf Tomatensauce, dazu
Basmatireis und einen Salat

HV2 **14,50 €**

Pilzpfanne

Austersaitlinge und Champignons mit Zwiebellauch
in rahmiger Sauce, dazu Eierspätzle und einen Salat

HV3 **13,80 €**

Gemüseteller

mit Chesterkäse überbacken, dazu eine Kräutersauce,
Butterkartoffeln und einen Salat

Hauptgerichte vom Fisch

HF1 **16,80 €**

Pochiertes Lachsfilet

auf Blattspinat, überzogen mit einer Senf-Dillsauce,
dazu Petersilienkartoffeln

HF2 **16,80 €**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit einem Gemüsebouquette und Nusskartoffeln

Hauptgerichte vom Geflügel

HG1 **14,50 €**

Junge Hähnchenbrust

in der Ei-Käsehülle gebacken, auf geschmolzener
Basilikumtomate, dazu Schinkennudeln und Salat

HG2 **13,80 €**

Putenbrustbraten

mit Brokkoli gefüllt -im Ofen gebacken- auf einer
Rahmsauce,
dazu feine Gemüse und Herzoginkartoffeln

HG3 **17,50 €**

Gefüllte und entbeinte ganze Ente

mit einer Orangenjus, dazu Marktgemüse und
Birnenkartoffeln

HG4 **22,50 €**

Halbe ofenfrische Cherry-Valley-Ente

-im Ofen gebacken- mit einer Orangensauce, dazu
Butterrosenkohl und Kartoffelroulade

Hauptgerichte vom Wild

HW1 **19,80 €**

Rehkeulenbraten

ganze Keule ohne Knochen im Ofen geschmort, die Sauce daraus gezogen, mit Preiselbeeren verfeinert, dazu ein Rotwein-Birnenglöckchen, Apfelrotkraut und hausgemachte Kartoffelklöße

HW2 **17,50 €**

Edel-Gulasch von Hirsch, Reh und Wildschwein

mit Preiselbeeren und Edelpilzkäse zubereitet, dazu Rosenkohl und hausgemachte Eierspätzle

Hauptgerichte vom Kalb

HK1 **17,50 €**

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten

-am Tisch tranchiert- mit einer Estragonsauce, dazu Gemüseallerlei und Würfelpommes

HK2 **20,50 €**

Kalbsrückensteak „au four“

mit feinem Ragout überbacken, dazu Herzoginkartoffeln und einen Salat der Saison

Hauptgerichte vom Rind

HR1 **14,50 €**

Pochierter Tafelspitz vom Mastochsen

in einer Meerrettichsauce, dazu gefüllte Wirsingbällchen,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

HR2 **14,80 €**

Rindersauerbraten

in einer Honig-Rosinensauce, dazu Apfelrotkohl und
hausgemachte Kartoffelklöße

HR3 **15,50 €**

Rinderroulade „Bürgerlich“

mit Senf, Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke gefüllt, dazu
eine Rotweinsauce, feine Gemüse und Kartoffelpüree

HR4 **28,50 €**

Gespickter Filetbraten -rosa gebraten-

mit einer Mark-Burgundersauce, dazu erlesenes Gemüse,
Risoleekartoffeln und Kroketten

HR5 **21,50 €**

Roastbeef -rosa gebraten-

-am Tisch tranchiert- dazu eine Sauce Bearnaise, eine
Gemüseauswahl und ein Kartoffel-Sahne-Gratin

Hauptgerichte vom Schwein

HS1 **13,50 €**

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

im eigenen Saft, dazu Weißkohlgemüse und hausgemachte Semmelklöße

HS2 **14,00 €**

Schweinekammbraten

mit Backpflaumen gefüllt -im Ofen gebacken- dazu eine Malzbiersauce, Wirsinggemüse und Bäckerinkartoffeln

HS3 **14,50 €**

Tessiner Sahneshnitzel

zwei Schweineschnitzel vom Grill mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, auf einer Rahmsauce, dazu geschwenkte Eierspätzle und einen Salat

HS4 **16,50 €**

Ganze Schweinelende

auf einem Pilzragout, servieren wir mit erlesenem Gemüse und frischen Kartoffelrösti

Hauptgerichte bunt sortiert

HB1 **19,50 €**

Gourmetteller

Rindermedaillon, Pfeffermedaillon im Speckmantel und gefüllte Hähnchenbrust auf sautierten Pilzen, servieren wir mit Sauce Bearnaise, erlesenem Gemüse und Kroketten

HB2 **15,00 €**

Grillteller

mariniertes Nackensteak, Rostbratwürstchen und Geflügelmedaillon im Speckmantel, dazu Röstzwiebeln, Bohngemüse und Kartoffelspalten

Süßspeisen

- D1 5,00 €**
Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne
- D2 6,00 €**
Hausgemachtes Tiramisu
auf Amarettoschaum
- D3 6,50 €**
Schokoladen-Teller
Mousse au chocolate, Schokoladenparfait und
Schokoladenküchle
- D4 6,50 €**
Variations-Teller
lassen Sie sich überraschen
- D5 6,50 €**
Vanilleeis
mit warmen Beeren oder Kirschen
- D6 8,50 €**
Pfeffermühlen-Eisbombe
von weißer Schokolade, mit warmen Beeren und
Schokoladensauce

**Im November und Dezember
auf Vorbestellung**

Vollkorn – Ciabatta
mit Gänseschmalz

Ganze ofenfrische Hafermastgans
servieren wir mit Rotkohl und Grünkohl,
hausgemachten Kartoffelknödeln, einem
Feldsalat mit Sellerie und einem Bratapfel

pro Person 22,50 €



***Nur ganze Gänse ab 4 Personen
-am Tisch tranchiert-***

Büffet „Mediterrane“

am Tisch serviert
Gemüsesuppe „Minestrone“

Vitello tonnato
mit Kapern

Carpaccio aus der Ochsenlende
mit Parmesan

Seranoschinken vom Holzbrett

Caprese
Büffel-Mozzarella mit Fleischtomaten in Basilikummarinade

eingelegte, marinierte Gemüse und Pilze
Toskanischer Brotsalat „Panzanella“
Ligurischer Bohnensalat

ofenfrische Brotauswahl
verschiedene Dips

heißer Teil
Geschmorter Lamnbraten
mit Rosmarin und Knoblauch
vegetarische Steinpilz-Spinat-Lasagne
Piccato Milanese von der Hähnchenbrust
mit Tomatensauce

Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln

Dessert
Vanille Panna Cotta
mit Fruchtmark

Niedersachsen-Büffet Rustikal

am Tisch serviert

Cremesuppe von Eichsfelder Kartoffeln
mit jungem Lauch und Speck

kalter Teil

Rauchfischplatte
frische Matjesfilets
auf Apfelscheibe mit Preiselbeeren

frisches Mett vom Brett
gefüllte Roastbeefröllchen

verschiedene Salate der Saison

Wurstsalat
Nudelsalat
Schäfersalat
Anti Pasti

Käse vom Brett

heißer Teil

Schweinekrustenbraten
mit Estragon-Thymian-Jus

Landgemüse
Kartoffelklöße, frische Bratkartoffeln

Dessert

hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

Gourmet Büffet

am Tisch serviert

Festtagssuppe mit reichhaltiger Einlage

kalter Teil

Ganze pochierte Lachsforelle „Captain Morgan“

mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Dip

Graved- und Räucherlachs

Rauchfischpotpourri

Salat von Garnelen

Carpaccio von der Ochsenlende

mit Parmesan

Anti Pasti

Büffel-Mozzarella

mit Fleischtomaten und Basilikum

Geflügelsalat „Feinschmecker Art“

Parmaschinken vom Brett

frisches Obst

Käsebrett

heißer Teil

Kalbsschulterbraten mit Estragon-Jus

Entbeinte Ente mit Orangen-Jus

erlesenes Gemüse

Kartoffelroulade, Miniklöße

Dessert -illuminert serviert-

Pfeffermühlen-Eisbombe

von weißer Schokolade, mit warmen Beeren
und Schokoladensauce

Preisgestaltung
unserer kalt/warmen Büffets

Büffet „Mediterrane“

ab 25 Personen	31,50 €
ab 40 Personen	30,50 €
ab 50 Personen	29,50 €
ab 60 Personen	28,50 €

**Niedersachsen – Büffet
Rustikal**

ab 25 Personen	28,00 €
ab 40 Personen	27,00 €
ab 50 Personen	26,00 €
ab 60 Personen	25,00 €

Gourmet Büffet

ab 25 Personen	35,50 €
ab 40 Personen	34,50 €
ab 50 Personen	33,50 €
ab 60 Personen	32,50 €

Angebot Übernachtungen im Hotel zum Stresemann

Sollten Sie zu Ihren Feiern in der
Pfeffermühle
Übernachtungsmöglichkeiten benötigen,
dürfen wir Ihnen hier Hotelzimmer zu Sonderpreisen im
Hotel zum Stresemann
anbieten

Einzelzimmer	55,00 €
Doppelzimmer	75,00 €
Dreibettzimmer	95,00 €

Die Preise gelten pro Nacht und Zimmer
inklusive Frühstücksbuffet

Informationen und Reservierungen unter

Hotel zum Stresemann
Stresemannstraße 27
37079 Göttingen
Tel.: 05 51 – 50 56 30
Fax: 05 51 – 50 56 36 0
www.hotel-stresemann.de
info@hotel-stresemann.de