



Restaurant

Pfeffermühle



im Hotel zum Stresemann

*Menü- und
Buffetvorschläge*

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

Getränkfolge in Harmonie mit den Speisen

Darüber hinaus 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

Kalte Vorspeisen

Blattsalatvariation

knackig und frisch - verschieden kreiert

- K1** 7,50 €
in Tomatenvinaigrette, mit gebackenen Austernpilzen
und Kräutercroutons
- K2** 9,50 €
in Basilikummarinade, mit gebratenen Riesengarnelen
und Melbatoast
- K3** 8,00 €
in einer Basilikumvinaigrette, mit Kirschtomaten und
Mozzarella, dazu geröstetes Ciabatta
- K4** 9,00 €
Scheiben vom hausgebeizten Graved Lachs
mit Lollo Rosso Röschen und Sahnemeerrettich garniert,
dazu Kartoffelrösti
- K5** 9,50 €
Kleiner Vorspeisenteller
Melone mit Katenschinken, Tomaten-Mozzarella im Salatherz, Räucherlachs
auf Pumpnickeltaler
- K6** 2,50 €
Brotcouvert
frisch gebackenes Brötchenkonfekt mit gesalzener Landbutter und
Kräuterquark

Suppen

- S1 5,00 €
Festtagssuppe mit bunter Einlage
- S2 4,50 €
Tomaten-Karottencreme mit Brokkoliröschen
und Eismeergarnelen
- S3 4,00 €
Champignoncreme mit Petersilienhaube

Unsere saisonalen Suppen

- Im Frühling*
- S4 5,00 €
Spargelcremesuppe
- Im Sommer*
- S5 4,00 €
Gazpacho kalte Gemüsesuppe
- Im Herbst*
- S6 5,00 €
Waldpilzcremesuppe
- Im Winter*
- S7 4,00 €
Gänsecremesuppe

Hauptgerichte ganz vegetarisch

HV1 13,50 €

Paniertes Zucchinischnitzel

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

HV2 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 Schinkennudeln und Salat Basilikumtomate, dazu

HG2 25,00 €

Halbe ofenfrische Ente

-im Ofen gebacken- mit einer Orangensauce, dazu saisonales Gemüse und Kartoffelroulade

Hauptgerichte vom Kalb

HK1 21,50 €

Ofenfrischer Kalbsbraten

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

HK2 Preis auf Anfrage

Kalbsrückensteak

mit saisonaler Gemüse garnitur und Beilagen

Hauptgerichte vom Rind

HR1 14,80 €

Pochierter Tafelspitz vom Mastochsen

in einer Meerrettichsauce, dazu Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

HR2 15,80 €

Rinderschmorbraten

im eigenen Saft, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

HR3 17,50 €

Rinderroulade „Bürgerlich“

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

HR4 29,50 €

Filetbraten -rosa gebraten-

mit einer Mark-Burgundersauce, dazu erlesenes Gemüse, Kroketten oder Kartoffelgratin

HR5 24,50 €

Roastbeef -rosa gebraten-

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

Hauptgerichte vom Schwein

- HS1 14,50 €**
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
im eigenen Saft, dazu Weißkohlgemüse und hausgemachte Kartoffelklöße
- HS2 14,80 €**
Tessiner Sahneschnitzel
zwei Schweineschnitzel vom Grill mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, auf einer Rahmsauce, dazu geschwenkte Eierspätzle und einen Salat
- HS3 17,50 €**
Ganze Schweinelende
auf einem Pilzragout, servieren wir mit erlesenem Gemüse und frischen Kartoffelrösti

Hauptgerichte bunt sortiert

- HB1 21,50 €**
Gourmetteller
Rindermedaillon, Pfeffermedaillon im Speckmantel und gefüllte Hähnchenbrust auf sautierten Pilzen, servieren wir mit Sauce Bearnaise, erlesenem Gemüse und Kroketten

Süßspeisen

- D1 5,00 €
Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne
- D2 6,50 €
Hausgemachtes Tiramisu
auf Amarettoschaum
- D3 7,50 €
Schokoladen-Teller
Mousse au chocolate, Schokoladenparfait und
Schokoladenküchle
- D4 8,00 €
Variations-Teller
lassen Sie sich überraschen
- D5 7,50 €
Vanilleeis
mit warmen Beeren oder Kirschen oder
-saisonal- frischen Erdbeeren
- D6 9,50 €
Pfeffermühlen-Eisbombe
von weißer Schokolade, mit warmen Beeren und
Schokoladensauce

Unsere Empfehlung im Frühling
April – Mai - Juni

**Deutscher Stangenspargel „klassisch“
als Hauptgang**

mit paniertem Schweineschnitzel
Schinkenauswahl
gratinierte Lachsschnitte
gebratenes Schweinefilet

exklusiv
mit gebratenen Riesengarnelen
in einer Sauce Choron

verschiedene kreative

Lammspezialitäten

**Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen
hierfür unser Angebot**

Unsere Empfehlung im Sommer

Leichte mediterrane Küche

als Hauptgänge

oder

im Menü

Im Sommergarten mit stationärem Grill
bieten wir Ihnen unser

Sommer-Grill-Büffet

mit verschiedenen Spezialitäten

**Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen
hierfür unser Angebot**

Unsere Empfehlung im Herbst

Wir eröffnen die Pilzsaison

Verschiedene Wildspezialitäten

HW1 Preis nach Saison

Hirschkalbsbraten

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

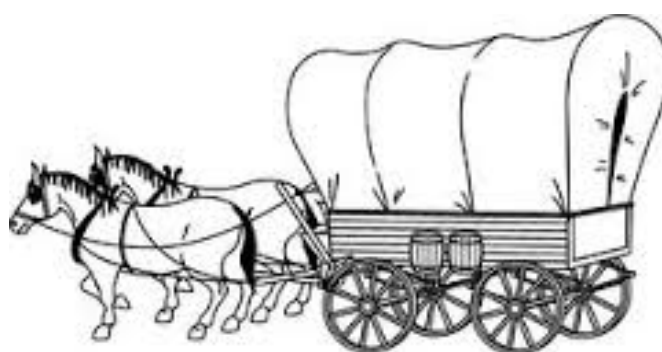
HW2 Preis nach Saison

Edel-Gulasch von Hirsch, Reh und Wildschwein

mit Preiselbeeren und Edelpilzkäse zubereiten, dazu Rosenkohl und hausgemachte Eierspätzle

**Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen
hierfür unser Angebot**

Unsere Empfehlung im Winter



... unsere Grünkohlfahrt

mit Bregenwurst, Kasseler,
gebackenem Bauchfleisch,
dazu frische Bratkartoffeln und Senf

Pro Person 14,80 €

Unsere Empfehlung im Winter

Gans oder Ente

Vollkorn – Ciabatta
mit Gänseschmalz

Ganze ofenfrische Hafermastgans

oder

ganze ofenfrische Ente
servieren wir mit Rotkohl und Grünkohl,
hausgemachten Kartoffelknödeln, einem
Feldsalat mit Sellerie und einem Bratapfel



***Nur ganze Gänse ab 4 Personen
und ganze Ente ab 2 Personen
-am Tisch tranchiert-***

**Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen
hierfür unser Angebot**

Kombinations-Büffet

Niedersachsen

am Tisch serviert

Vorspeisen-Teller

Tafelspitzsülze, kleiner Matjescocktail
und Eichsfelder Stracke

heißer Teil vom Büffet

Schweinekrustenbraten

mit Estragon-Thymian-Jus

Gefüllte Ente

mit einer Orangenjus

Landgemüse

frische Bratkartoffeln, Serviettenklöße

Dessert serviert

Apfel-Birnengrütze

mit Vanilleeis

Preis pro Person 32,50 €

am Tisch serviert

Cremesuppe von Göttinger Kartoffeln

mit jungem Lauch

Aufpreis pro Person 3,00 €

Kombinations-Büffet **Mediterrane**

am Tisch serviert

Vorspeisen-Teller

Netzmelone mit Seranoschinken,
Tomaten-Mozzarella im Salatherz
Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce
geröstetes Baguette

heißer Teil vom Büffet

Osso Bucco

geschmorte Kalbsscheiben in Rotweinjus

Im Ofen geschmorte Spanferkelrolle

im eigenen Saft

Ratatouillegemüse

Polentaplätzchen, Gnocchis

Dessert serviert

Panna Cotta

mit Fruchtmark

Preis pro Person 36,00 €

am Tisch serviert

Gemüsesuppe „Minestrone“

Aufpreis pro Person 3,00 €

Kombinations-Büffet **wie bei Müttern**

am Tisch serviert

Festtagssuppe mit reichhaltiger Einlage

heißer Teil vom Büffet

Kleine Rinderrouladen „bürgerlich“
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Sonntagsbraten vom Kalb

im eigenen Saft

Gemüsepalette

Butterkartoffeln, Kroketten, Kartoffelklöße

Dessert serviert

Oma's Schokoladenpudding

mit Vanilleeis

Preis pro Person 36,50 €

am Tisch serviert

Gemischter Salatteller

Aufpreis pro Person 3,50 €

Kombinations-Büffet

Land und Meer

am Tisch serviert

Vorspeisen-Teller

rosa gebratene Entenbrust mit Johannisbeersauce,
Riesengarnelen mit Sauce Aioli
Chicoree-Schiffchen mit Schafskäse und Oliven
Chiabattabrötchen

heißer Teil vom Büffet

Lammlachs im Blätterteigmantel

gefüllt mit Räucherlachs und Blattspinat

Gratiniertes Fischpotpourri

mit einer Hummerbuttersauce und Senf-Dill-Sauce

Wurzelgemüse

Würfelpotatoen, bunter Reis

Dessert serviert

Vanilleeis

mit warmen Beeren

Preis pro Person 39,50 €

am Tisch serviert

Tomaten-Karottensuppe

mit Eismeergarnelen

Aufpreis pro Person 3,00 €

Gourmet Büffet

am Tisch serviert

Festtagssuppe mit reichhaltiger Einlage

Vorspeisen vom Büffet

Ganzer pochierter Lachs „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“

Seranoschinken mit Senfrüchten

Auswahl von französischem Rohmilchkäse

Brotaufbau

heißer Teil vom Büffet

Rinderfiletbraten „Wellington“ mit Sauce Bearnaise

Knusprige Geflügelpraline

gefüllt mit einer Kräutermischung, mit einer Steinpilzrahmsauce

erlesenes Gemüse

Kartoffelroulade, Kartoffelgratin

Dessert -illuminiert serviert-

Pfefermühlen-Eisbombe

von weißer Schokolade, mit warmen Beeren

und Schokoladensauce

Preis pro Person 49,50 €

Unsere Kombinations-Büffets

bereiten wir ab 20 Personen

und

unser Gourmet Büffet

bereiten wir ab 30 Personen

für Sie vor

Alle Preise inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Liste Juni 2021

Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit

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	50,00 €
Doppelzimmer	70,00 €
Dreibettzimmer	99,00 €

Die Preise gelten pro Nacht und Zimmer

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