

Vorspeisen

- ✓ **Tomatensuppe**
mit Gin und Sahnehaube 4,90
- Französische Zwiebelsuppe** 4,90
- ✓ **Red Hot Chili Peppers**
mit Chili-Knoblauch-Dip 4,90
- ✓ **Cheesesticks**
mit Chili-Knoblauch-Dip 4,90
- ✓ **Bruschetta**
gegrillte Tomaten und Zucchini auf Rucola, mit Oliven, frischem Parmesan, Olivenöl, und Kräutern 5,90
- Sechs Weinbergschnecken**
mit feiner Hofmeisterbutter 8,50
- Carpaccio vom argentinischen Rind**
mit Olivenöl, Crema-Balsamico, Rucola und frischem Parmesan 10,90

Vorspeisenplatte für „Zwei“

Carpaccio, Bruschetta, Cheesesticks und Red Hot Chili Peppers, dazu Chili-Knoblauch-Dip

Ab 2 Personen p.P. 10,30

- ✓ **Shakschuka**
orientalischer Tomaten-Paprika-Topf mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse und Olivenbrot 12,40

- ✓ **Ofenkartoffel**
mit hausgemachtem Kräuterquark 3,90

- 🌱 **Gemüseplatte**
verschiedenes Gemüse und Champignons mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Curryreis 9,90

- 🌱 **Shakschuka**
orientalischer Tomaten-Paprika-Topf mit Knoblauch, Oliven, Rucola und Olivenbrot 10,40

- ✓ **Kartoffel-Blumenkohl-Gratin**
mit einer pikanten Tomatensauce 8,90

- 🌱 **Tofuschnitzel**
mit buntem Gemüse, Tomaten-Basilikum-Sauce und Röstitaler 10,90

- ✓ **Bandnudeln**
mit Oliven-Kräuter-Pesto, Kirschtomaten und Rucola 8,90

- ✓ **Bandnudeln**
in pikanter Tomatensauce, mit Rucola und Käse überbacken 8,90

Salate,

✓ Vegetarisch & 🌱 Vegan

- ✓ **Leicht & Fit**
Buntgemischter Salat mit hausgemachtem Joghurt-Dressing und Streifen von Poulardenbrust 11,90
- Salat „Du Chef“**
Buntgemischter Salat mit Schinken**, Käsestreifen* und hausgemachtem Joghurt-Dressing 10,50
- Salat „Niçoise“**
Buntgemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Oliven und hausgemachtem Joghurt-Dressing 11,90
- Salat „Filet“**
Buntgemischter Salat mit Streifen vom Rinderfilet mit hausgemachtem Joghurt-Dressing 13,90

Verehrter Gast

Gestatten Sie ein Wort in eigener Sache:

Die Fleischqualitäten werden nach strengen Maßstäben eingekauft.

Für Steaks wird ausschließlich lange gereifte Frischware von südamerikanischen Freilandrindern verwendet.

Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch angeliefert.

Für alle Saucen, Suppen und Dressings garantieren wir ausschließlich eigene

Herstellung. Dabei wird von Grund auf nach herkömmlicher Methode verfahren.

Unsere Mitarbeiter sind bemüht, Ihnen eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung haben: Bitte sprechen Sie uns an!

Ihr Pfefferkorn-Team

USDA certified Beef aus Nebraska

Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit und bester Geschmack!

US Round (Choice) Hüftsteak – das Magere	Regular cut	ca. 250 g	23, ⁰⁰
US New York Strip Loin (Prime) Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand	Regular cut John Wayne cut	ca. 350 g ca. 500 g	38, ⁰⁰ 48, ⁰⁰

Grain fed Black Angus Prime Beef aus Australien

Rib-Eye-Steak Das Steak mit dem saftigen Fettauge	Regular cut Cowboy cut	ca. 350 g ca. 500 g	35, ⁰⁰ 45, ⁰⁰
-------------------------------------------------------------	---------------------------	------------------------	----------------------------------------

Dry Aged Beef aus Irland

Genau wie damals reift das selektierte Roastbeef am Knochen in der Kühlkammer bei ausbalancierter Luftfeuchtigkeit/Temperatur und unter ständiger Kontrolle des Mikroklimas. Das Ergebnis dieser Reifekunst ist ein unverwechselbarer Geschmack, ähnlich der Barriquereifung guter Weine.

Dry Aged Roastbeef	Dublin cut	ca. 350 g	38, ⁰⁰
---------------------------	------------	-----------	-------------------

Premium Black Angus aus Argentinien

Rumpsteak	Rib-Eye-Steak	Filetsteak
Mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack	Zwischenrippenstück mit saftigem Fettauge	Das zarteste Stück von der Rinderlende
250 g 24, ⁵⁰	300 g 24, ⁹⁰	160 g 21, ⁹⁰
350 g 31, ⁵⁰	400 g 29, ⁹⁰	250 g 31, ⁵⁰
		350 g 39, ⁹⁰

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt.

Englisch (saftig rot):
Im Fleischkern blutig
Medium (zartrosa):
Innen rosa, kräftige braune Kruste

Done (durch):
Leicht saftig, starke Kruste

Die Gewichtsangaben sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht

Beilagen

Ofenkartoffel	3,90	Röstkartoffeln	3,00	Sauce Béarnaise	3,00
Pommes frites	3,00	Erbsen, Möhren oder Bohnen	2,50	Bunter Salat	3,90
Hausgemachtes Kartoffel- Blumenkohl-Gratin	3,50	Braune Pfeffersauce	3,00	Kräuterbutter	2,00

Variationen vom argentinischen Black-Angus

(ca. 160g)

Filetstreifen „Parisienne“ Streifen vom Angus Filet (ca. 140 g) auf Bandnudeln mit grüner Pfeffersauce* (mit Ananas) und Sauce Béarnaise

15,50

Rumpsteak „Helvetia“ mit gekochtem Schinken* und frischen Tomaten belegt, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und bunter Salat

22,50

Texanisches Steak „High Chaparral“ gegrilltes Rumpsteak mit einer feurigen Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Schmortomate, Mais und Röstkartoffeln

22,50

Berner Platte Rinder- und Schweinefilet mit Röstkartoffeln, Sauce Béarnaise und verschiedenem Gemüse

17,90

„Mignon“ Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons, Butterrösti und buntem Salat

23,90

Pfeffersteak „Don Juan“ Filetsteak mit grüner Pfeffersauce* (mit Ananas), Sauce Béarnaise, Bandnudeln und buntem Salat

25,50

Pariser Pfeffersteak Filetsteak mit feuriger Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und buntem Salat

25,50

Steakteller 400 g Filetsteak, Rumpsteak, Rib-Eye und Lammfilet, dazu eine Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark

31,90

Wünschen Sie ein größeres Steak

pro 100 g Rumpsteak zzgl. 7,50

pro 100 g Filetsteak zzgl. 9,90

Alle Gewichtsangaben sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht

Klassiker

„Krüstchen“

Schnitzel mit Champignons, Spiegelei, Röstitalern und Sauce Béarnaise

12,90

Ratsherrenschnitzel

mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, Gemüse und Röstkartoffeln

13,50

Schnitzel „Meran“

mit gekochtem Schinken und frischen Tomaten belegt, mit Käse überbacken, Pommes frites und buntem Salat

12,90

Paprikaschnitzel

mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und buntem Salat

12,90

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein, mit Röstkartoffeln und buntem Salat

12,40

Schweineschnitzel „Cordon Bleu“

gefüllt mit Käse und Schinken, mit Sauce Béarnaise, dazu Erbsen und Röstkartoffeln

13,90

Poulardenbrust „Don Alfredo“

auf Bandnudeln, mit Sauce Béarnaise, grüner Pfeffersauce (mit Ananas) und buntem Salat

14,90

„Happy Day“

drei Schweinemedallions, zwei halbe Birnen mit grüner Pfeffersauce überzogen (mit Ananas), Sauce Béarnaise, Curryreis und buntem Salat

15,90

„Förster“

drei Schweinemedallions mit Champignons, Röstitaler, Sauce Béarnaise und buntem Salat

15,90

mit Farbstoff E 104*
(kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
mit Konservierungsstoff**

Fisch

Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Röstkartoffeln

12,50

Lachsfilet

auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise, grüner Pfeffersauce (mit Ananas) und buntem Salat

18,90

oder

mit Salbei-Limettenbutter, verschiedenem Gemüse und Curryreis

18,90

Seawatergambas 6 Stück

(beste Qualität)

in Kräuterbutter und Knoblauch gebraten, mit Chili-Knoblauch-Aioli und Baguette Brot

19,90

oder

mit Salbei-Limettenbutter, verschiedenem Gemüse und Curryreis

21,90

Helgoländer Kutterscholle

mit gebratenem Speck, dazu eine gebackene Kartoffel mit Kräuterquark und buntem Salat

14,90

Lammfilet

mit grünen Bohnen, Sauce Béarnaise,

Grilltomate, Kartoffel-Blumenkohl-Gratin

oder

mit Bandnudeln in Oliven-Kräuter-Pesto mit Kirschtomaten und Rucola

19,90

Statt Reis, Pommes frites, Röstkartoffeln oder Rösti

eine Ofenkartoffel zzgl. 1,50

Statt Gemüse





ein bunter Salat zzgl. 1,50

Sind Sie Allergiker?

Sprechen Sie mit uns.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenseisekarte!

Alkoholfreie Getränke 0,2 l

	2,20
	2,20
	2,20
	2,20
Apollinaris Selection 0,25 l	2,20
Apollinaris Selection 0,75 l	5,20
Vio Stilles Wasser 0,25 l	2,20
Vio Stilles Wasser 0,75 l	5,20
Tonic ⁴ , Lemon ³ , Ginger Ale	2,50

Schorlen & Säfte 0,2l

Apfelsaft naturtrüb	2,20
Apfelschorle	2,00
Apfelschorle 0,4 l	3,60
Bio Rhabarberschorle von Proviant 0,33l	3,50
Bio Orangenlimonade von Proviant 0,33l	3,50
Johannisbeerschorle 0,4l	3,60
Johannisbeer-, Orangen- und Tomaten-Nektar	2,50

Warme Getränke

Azul Kaffee	2,40
KEO Tee	2,70
Espresso	2,10
Cappuccino	2,80
Heiße Schokolade	3,00
Milchkaffee	2,80
Doppelter Espresso	3,10
Latte Macchiato	3,00

Biere vom Fass ⁵

Brinkhoff's No1 0,3 l	2,90
Hövels 0,3 l	2,90
Allgäuer Büble Weissbier 0,5 l	4,10
Alsterwasser mit Sprite 0,3 l	2,90

Biere aus der Flasche ⁵

Allgäuer Büble Weissbier	
Alkoholfrei 0,5 l	4,10
Malzbier 0,33 l	2,30
Brinkhoff's No1 alkoholfrei 0,33 l	2,80



44137 Dortmund Hoher Wall 38 Tel. 0231/14 36 44
45127 Essen Rathenastr. 5 Tel. 0201/23 63 12
44263 Dortmund Hafenpromenade 1-2 Tel. 0231 / 222 04 800



44137 Dortmund Markt 6-8 Tel. 0231 / 52 58 15

www.pfefferkorn-restaurants.de

Apéritifs

Sherry, trocken	2,90
Campari bitter ¹ , Soda	4,00
Campari bitter ¹ , Orange	4,50
Sherry Dry Sack	2,90
Cinzano bianco	2,90

Cognac 2cl

Remy Martin V.S.O.P	3,50
Hennessy Black V.S.O.P	3,50

Spirituosen 2 cl

Genever rot	2,00
Sambuca	2,50
Ramazotti	2,50
Grappa	3,00
Westenpörter	2,00
«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2,00
Nordhäuser Doppelkorn	2,00
Eversbusch	2,50
Wodka, russisch	2,50
Bacardi	2,50
Gordons Gin	2,50
Malteser	2,50
Asbach Uralt	2,00
Linie-Aquavit	2,50
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2,50
Fernet-Branca	2,00
Underberg	2,00
Jägermeister	2,50
Baileys	2,50
Williams Christbirne 	3,00

Whisky 4 cl

Dimple 12y	7,00
Jack Daniels	7,00
Ardbeg 10y	9,50
Glenfiddich Solera 15y	9,50
Lagavulin 16y	11,00

Mixed

VW Vermouth & Wiliams	4,30
Bacardi Cola	4,30
Gin Tonic	4,80
Vodka Lemon	4,80
Whisky Cola	4,80

1 Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig

4 konserviert mit Benzoesäure 5 Biere enthalten Gerste

eMail: info@pfefferkorn-dortmund.de

eMail: info@pfefferkorn-essen.de

eMail: info@pfefferkorn-dortmund.de

eMail: info@brinkhoffs-no1.de

Weißwein

		0,2 l
Baden	Durbacher Kochberg, Grauer Burgunder, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	rassig, charaktervoll, typisch	5,90
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A. Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG.	
Trocken	frischer Geschmack, feine Frucht, sehr ausgewogen	5,90
Elsaß	Riesling, A.O.C Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé	
Trocken	frisches Bouquet, zarte Säure	5,90
Elsaß	Andante, A.O.C Erz. Abf.: Cave Coopérative de Ribeauvillé	
Halb- trocken	Traube: Gewürztraminer und Muscat fruchtiges Aroma, leicht und süffig	5,90
Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti	
Trocken	leicht, frisch, fruchtig, erlesene Qualität	5,90

Roséwein

		0,2 l
Baden	Durbacher, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	fruchtig, vollmundig, saftig	5,40

Rotwein

		0,2 l
Italien	Sangiovese Rubicone IGT Contessa Carola - Region Apulien	
Halbtrocken	Ein halbtrockener Sangiovese, hat dezente Tannine und weist eine angenehme Restsüße auf, Duft von Veilchen, Gewürze, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen. Schmeckt zumeist nach schwarzer Johannisbeere. Kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.	6,50
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A. Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft	
Trocken	edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	6,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug	
Trocken	Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,50
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur	
Trocken	mit eleganten Tanninen und bezauberndem Abgang Reich und elegant	6,50

Sekt und Champagner

Geldermann Rose Piccolo 0,2 l	8,50
Geldermann Rose 0,75 l	35,00
Geldermann Carte Blanche Piccolo 0,2 l	8,50
Geldermann Carte Blanche 0,75 l	35,00
Champagner Taittinger Brut Reserve 0,75 l	69,00

Weißwein (Flasche)

Italien	Dianthà Bianco Terre Siciliane IGT	0,75l 19,90
Mild	Azienda Carlo Pellegrino – Region Sicilia - Italien Wunderbar leichte Sommercuvée aus Grecanico und Malvasia Bianca. Hell Strohgelb präsentiert sich der Wein im Glas. Das Bukett ist elegant und fruchtig, erinnert an Zitrusfrüchte, Pfirsich und Glyzine. Mit ganz leichtem Perlage mundet der Wein ungemein frisch und spritzig, abgerundet durch die angenehm leichte Restsüße der Malvasia Traube.	
Pfalz	Chardonnay "Vier Jahreszeiten" Q.b.A.	0,75l 19,90
Trocken	Erz. Abf.: Vier Jahreszeiten Winzer eG. Anspruchsvoll, geschliffene Säure. Fein gegliedert, fruchtiger Chardonnay mit Duft nach Zitrusfrüchten, würziger Nachhall. Im Geschmack voll Eleganz und Harmonie. Der Extraktreichtum und die gut strukturierten Fruchtsäuren geben dem Wein eine große Zukunft.	
Italien	Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	0,75l 19,90
Trocken	Erz. Abf.: Casa Vinicola Antonutti Der Pinot Grigio von Antonutti aus dem Friaul unterstreicht eindrucksvoll, warum diese Rebsorte die Genießer so begeistert. Ein üppiger Duft nach Honigmelonen, Nüssen und Birnen geht nahtlos über in einen fülligen und schmelzigen Geschmack mit feinen Frucht-, Blüten- und Mandelnoten. Italienischer Frühsommer forever.	
Italien	Lugana, Trebbiano di Lugana DOC	0,75l 27,90
Trocken	Erz. Abf.: Azienda Agricola Bulgarini Der Lugana ist ein "feiner" Weißwein aus dem Bereich südlich des Gardasees. Strohgelb in der Farbe wirkt er zart und blumig, ferner besticht er mit einem intensiven Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln. Der Lugana gehört sicherlich zu den besten Weißweinen der Region Gardasee-Verona (einschl. Soave).	
Italien	Cayega DOCG	0,75l 27,90
Trocken	Erz. Abf.: Roereo Arneis Rebsorte: Arneis Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Erinnert an Kamille, reifen Birnen und frischer Frucht. Angenehm trocken, voll und harmonisch und hinterlässt im Abgang einen wohlgefälligen Eindruck, der an Mandeln erinnert	

Roséwein (Flasche)

Italien	Ciro Rosato DOC	0,75l 19,90
Mild	Azienda Agricola Librandi Rebsorte: 100% Gaglioppo Leuchtend korallfarben mit zarten Violett nuances. In der Nase frische Fruchtnoten, vor allem Erdbeere und Himbeere, aber auch blumige Anklänge von Rosen- und Akazienblüten. Am Gaumen sehr fruchtbetont, dabei angenehm frisch mit feiner Säurestruktur und feinen, samtweichen Tanninen	

Rotwein (Flasche)

Frankreich	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur	0,75l	21,90
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. Fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper		
Italien	Salice Salentino Riserva DOC	0,75l	24,90
Trocken	Consorzio Produttori Vini di Manduria Farbe: Intensives Rubinrot Duft: Fruchtige Duftnoten nach Kirschen und Himbeeren, in harmonischer Begleitung von Holz-Nuancen, wie Vanille. Geschmack: Am Gaumen hinterlässt einen samtweichen Nachgeschmack, mit weichen und gleichzeitig anhaltenden Tanninextrakten.		
Italien	Chianti Classico DOCG „Piecorto“	0,75l	27,90
Trocken	Azienda Agricola Gastone Stefanelli Rebsorte: Sangiovese Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer, einladende Nase mit Kirschnoten und Holunderbeere, im Hintergrund nach Tabak. Zeigt sich am Gaumen überaus fein und elegant, strömt ruhig dahin, feinkörniges geschliffenes Tannin, tiefgründig und sehr anhaltend		
Italien	Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	0,75l	27,90
Trocken	Azienda Agricola Cottini – Region Veneto - Italien Rebsorten: Corvina, Rondinella, Corvinone und Molinara. Tiefe rubinrote Farbe mit ausgeprägten granatroten Reflexen. Im intensiven Duftbukett Anspielungen an rote Beerenkonfitüre und Weichsel mit vanilletonigem Ausklang. Geschmack: eindringlich verdichtete Körperstruktur, samtig und geschmeidig		
Italien	Montepulciano „Tatone“ DOC	0,75l	27,90
Trocken	Azienda Agricola Terra d`Aligi Rebsorte: Montepulciano rubinrot mit purpurnem Schimmer, intensiver und anhaltender Geruch, fruchtig, nach überreifen und teils getrockneten roten Beeren mit Zwetschgennoten und süßlich-würzigen Aromen. Im Mund überreife rote Frucht, perfekt eingebundene Säure und geschmeidige Tannine		
Italien	Primitivo di Manduria DOC	0,75l	27,90
Trocken	Contessa Carola Rebsorte: 100% Vermentino intensives, leuchtendes Rubinrot komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein mit Aromen von Kakao, Tabak, Vanille, Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen		
Italien	Cannonau di Sardegna Riserva „Corash“ DOC	0,75l	37,90
Trocken	Cantina Sociale della Vernaccia Rebsorte: Cannonau Dunkles Rubin. Von schwarzer Schokolade, Edelhölzern und Lakritze geprägtes Nasenbild. Weicher Auftakt, abgelöst von einer köstlichen Aromatick nach Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Kräuternoten, in schöner Balance mit einer gut stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine		