

Vorspeisen

✓ **Tomatensuppe**
mit Gin und Sahnehaube 4,90

Französische Zwiebelsuppe 4,90

✓ **Hot Chili Peppers**
mit Chili-Knoblauch-Dip 4,90

✓ **Cheesesticks**
mit Chili-Knoblauch-Dip 4,90

✓ **Bruschetta „Pfefferkorn-Style“**
gegrillte Tomaten und Zucchini auf Rucola, mit Oliven, geriebenem Parmesan, Olivenöl und Kräutern 5,90

Sechs Weinbergschnecken
mit Champignons und Thymianbutter 8,50

Carpaccio vom argentinischen Rind
mit Olivenöl, Crème-Balsamico, Pinienkernen Rucola und gehobeltem Parmesan 10,90

Vorspeisenplatte für „Zwei“
Carpaccio, Bruschetta, Cheesesticks und Hot Chili Peppers, dazu Chili-Knoblauch-Dip

20,60

Salate

Leicht & Fit
Bunter Salat mit Poulardenbrust-Streifen 11,90

✓ **Salat „Mediterran“**
bunter Salat mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln 11,50

Salat „Niçoise“
bunter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln 11,90

Salat „Filet“
bunter Salat mit Rinderfilet-Streifen 13,90

Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder Trüffel-Vinaigrette

✓ Vegetarisch & Vegan

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

 **Gemüseplatte Vegan**
verschiedenes Gemüse und Champignons mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Curryreis 10,40

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

✓ **Kartoffel-Blumenkohl-Gratin**
mit Tomaten-Basilikumsauce 8,90

 **Tofuschnitzel**
mit mediterranem Pfannengemüse, Tomaten-Basilikumsauce und Röstitaler 10,90

✓ **Bandnudeln**
in Oliven-Kräuter-Pesto mit Kirschtomaten und Rucola 9,90

✓ **Bandnudeln**
mit Tomaten-Basilikumsauce, Rucola und Käse überbacken 9,90

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, Saftigkeit und bester Geschmack!

US Round (Choice)

Hüftsteak – das Magere

Regular cut ca. 250 g 24,⁰⁰

US New York Strip Loin (Prime)

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular cut ca. 350 g 39,⁰⁰

John Wayne cut ca. 500 g 49,⁰⁰



Black Angus Prime Beef aus Australien

Rib-Eye-Steak

Das Steak mit dem saftigen Fettauge

Regular cut ca. 350 g 35,⁰⁰

Cowboy cut ca. 500 g 45,⁰⁰



Dry Aged Beef aus Irland

Diese ausgewählten Stücke reifen am Knochen bei niedriger Luftfeuchtigkeit.

Das Ergebnis dieser Reifekunst ist ein besonders zartes Fleisch und ein unverwechselbarer Geschmack.

Dry Aged Roastbeef

Dublin cut ca. 350 g 38,⁰⁰



Premium Black Angus aus Argentinien

Rumpsteak

Mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack

250 g 24,⁹⁰

350 g 31,⁹⁰

Rib-Eye-Steak

Zwischenrippenstück mit saftigem Fettauge

300 g 25,⁵⁰

400 g 30,⁵⁰

Filetsteak

Das zarteste Stück von der Rinderlende

160 g 22,⁵⁰

250 g 31,⁹⁰

350 g 40,⁵⁰

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

Pommes frites 3,00

Kartoffel-

Blumenkohl-Gratin 3,50

Röstkartoffeln (mit Speck)

3,00

Röstitaler 3,00

Erbsen, Möhren

oder Bohnen 2,50

Mediterranes

Pfannengemüse 4,00

Braune Pfeffersauce 3,00

Sauce Béarnaise 3,00

Beilagensalat 3,90

Kräuterbutter 2,00

Variationen vom argentinischen Black-Angus

Filetstreifen „Parisienne“ auf Bandnudeln mit grüner Pfeffersauce* (mit Ananas) und Sauce Béarnaise

15,90

Rumpsteak „Helvetia“ (ca. 160g) mit Kochschinken* und Tomaten belegt, mit Käse* überbacken, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat

23,50

Texanisches Steak „High Chaparral“ (ca. 160g) gegrilltes Rumpsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Grilltomate, Mais und Röstkartoffeln

23,50

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

18,90

„Mignon“ (ca. 160g) Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons, Butterrösti und Beilagensalat

25,50

Pfeffersteak „Don Juan“ (ca. 160g) Filetsteak mit grüner Pfeffersauce* (mit Ananas), Sauce Béarnaise, Bandnudeln und Beilagensalat

26,50

Pariser Pfeffersteak (ca. 160g) Filetsteak mit brauner Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat

26,50

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

32,50

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 13,50

Ratsherrenschnitzel

mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, Gemüse
und Röstkartoffeln 13,90

Schnitzel „Meran“

mit gekochtem Schinken** und frischen
Tomaten belegt, mit Käse* überbacken,
Pommes frites und Beilagensalat 13,50

Paprikaschnitzel

mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,
Pommes frites und Beilagensalat 13,50

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein, mit Pommes frites
und Beilagensalat 12,90

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 ein
Beilagensalat 15,40

„Happy Day“

drei Schweinemedallions, zwei halbe
Birnen, mit grüner Pfeffersauce* (mit
Ananas), Sauce Béarnaise, Curryreis und
Beilagensalat 16,50

„Förster“

drei Schweinemedallions mit
Champignons, Röstitaler, Sauce Béarnaise
und Beilagensalat 16,50

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

Fisch

Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Röstkartoffeln 12,90

Gebratenes Lachsfilet

auf Bandnudeln mit Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce* (mit Ananas) und
Beilagensalat 18,90

oder

mit Salbei-Limettenbutter,
mediterranem Pfannengemüse
und Curryreis 18,90

Gegrillte Gambas

(6 Stück, ohne Schale)
in Kräuterbutter und Knoblauch, mit Chili-
Knoblauch-Ajoli und Baguette 19,90

oder

mit Salbei-Limettenbutter,
verschiedenem Gemüse
und Curryreis 21,90

Gebratene Scholle

mit Speck, dazu eine gebackene Kartoffel
mit Kräuterquark und ein
Beilagensalat 15,90

Lammfilet

mit Prinzessbohnen, 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 Allergenspeisekarte!

Dessert

Drei Kugeln Crème Vanilla

mit heißer Schokoladensoße und Sahne 5,50
mit heißen Schattenmorellen und Sahne 5,90

Hausgemachte „Rote Grütze“ (mit Alkohol)
von Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen

mit flüssiger oder geschlagener Sahne 5,50
mit Crème Vanilla Eis und geschlagener Sahne 6,50

Mousse au Chocolat
mit geschlagener Sahne

5,90

Warmer Brownie
auf hausgemachter „Rote Grütze“ mit geschlagener Sahne

6,50

Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Crème Vanilla Eis und geschlagener Sahne

6,50

Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt und Crème Vanilla Eis

6,50





Eiskaffee oder Eisschokolade
mit Crème Vanilla Eis und geschlagener Sahne

4,50

Verschiedene Sorten Mövenpick-Eiscrème
Caramelita ▪ Chocolate Chips ▪ Crème Vanilla ▪ Himbeer Sahnemousse ▪
Mango Joghurt ▪ Maple Walnuts

1,30 pro Kugel
0,70 Portion Sahne

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	2,30
	1,2	0,33l
	4	3,30
	1,2	2,30
Apollinaris Selection 0,25l		2,30
Apollinaris Selection 0,75l		5,30
Vio Stilles Wasser 0,25l		2,30
Vio Stilles Wasser 0,75l		5,30
Tonic ⁴ , Lemon ³ , Ginger Ale 0,2l		2,70

Schorlen & Säfte

Apfelsaft naturtrüb 0,2l	2,30
Apfelschorle 0,2l	2,20
Apfelschorle 0,4l	3,90
Bio Rhabarberschorle von Proviant 0,33l	3,60
Bio Orangenlimonade von Proviant 0,33l	3,60
Johannisbeer-, Orangensaft 0,2l	2,50
Johannisbeerschorle 0,4l	3,90
Maracujasaft 0,2l	2,70
Maracujaschorle 0,4l	4,20

Warme Getränke

Azul Kaffee	2,60
KEO Tee	2,80
Espresso	2,20
Cappuccino	2,90
Heiße Schokolade	3,00
Milchkaffee	3,00
Doppelter Espresso	3,30
Latte Macchiato	3,00

Biere vom Fass ⁵

Brinkhoff's No1 0,3l	2,90
Brinkhoff's No1 0,5l	4,40
Hövels 0,3l	2,90
Hövels 0,5l	4,40
Allgäuer Büble Weissbier 0,5l	4,50
Alsterwasser mit Sprite 0,3l	2,90

Biere aus der Flasche ⁵

Allgäuer Büble Weissbier	
Alkoholfrei 0,5l	4,50
Malzbier 0,33l	2,80
Brinkhoff's No1 alkoholfrei 0,33l	2,90

Apéritifs

Lillet Berry	5,30
Campari bitter ¹ , Soda	4,00
Campari bitter ¹ , Orange	4,50
Cinzano bianco	3,20

Cognac

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

Spirituosen

Sambuca	2,50
Grappa	3,00
Westenpörter	2,00
Jägermeister	2,50
Fernet-Branca	2,00
Ramazotti	2,50
«Fürst Bismarck» Weizenbrand	2,00
Nordhäuser Doppelkorn	2,00
Eversbusch	2,50
Smirnoff Vodka	2,50
Bacardi	2,50
Bombay Sapphire Gin	3,50
Malteser Aquavit	2,50
Ruhrstädter Aquavit	2,50
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2,50
Baileys	2,50
VW Vermouth & Williams <i>Oldhead</i>	4,80
Williams Christbirne SCHLADERER <small>SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI</small>	3,00

Whisky

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

Longdrinks

Bacardi Cola	4,80
Gin Tonic	5,80
Vodka Lemon	5,20
Whisky Cola	5,20

1 Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig
4 konserviert mit Benzoesäure 5 Biere enthalten Gerste

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

E-Mail: info@pfefferkorn-dortmund.de
E-Mail: info@pfefferkorn-essen.de
E-Mail: info@pfefferkorn-dortmund.de
E-Mail: info@brinkhoffs-no1.de
www.pfefferkorn-restaurants.de

..Pfefferkorn..

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 Appelation 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 Violettschimmer, 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 Aromatic nach Brombeeren und Heidelbeeren, dezente Kräuternoten, in schöner Balance mit einer gut stützenden Säure, sehr kraftvoll, exzellente Tannine		