

Vorspeisen

- ✓ **Tomatensuppe**
mit Gin und Sahnehaube 4,90
- ✓ **Französische Zwiebelsuppe**
mit Croûtons und Käse überbacken 4,90
- ✓ **Red Hot Chili Peppers**
mit Chili-Knoblauch-Dip 4,90
- ✓ **Mozzarella-Sticks**
mit Chili-Knoblauch-Dip 4,90
- ✓ **Bruschetta „Pfefferkorn-Style“**
mit gegrillten Tomaten und Zucchini, Rucola,
Oliven, geriebenem Parmesan,
Knoblauch und Kräutern 5,90
- Sechs Weinbergschnecken**
mit Champignons und zerlassener
Thymianbutter 8,50
- Carpaccio vom argentinischen Rind**
mit Olivenöl, Crema-Balsamico,
Rucola und gehobeltem Parmesan 11,90

Vorspeisenplatte für „Zwei“
Carpaccio, Bruschetta, Mozzarella-Sticks, Hot
Chili Peppers, Chili-Knoblauch-Dip und
Baguette
Ab 2 Personen p.P. 12,50

Salate

- ✓ **Salat „Mediterran“**
bunter Salat mit Schafskäse, Oliven
und Zwiebeln 12,50
- Salat „Nico“**
bunter Salat mit Thunfisch, Ei,
Oliven und Zwiebeln 12,50
- Salat „Leicht & Fit“**
Bunter Salat mit
Poulardenbrust-Streifen (160g) 13,00
- Salat „Filet“**
bunter Salat mit feinen
Rinderfiletfilet-Streifen (160g) 14,90

**Wahlweise mit hausgemachtem
Joghurt-Dressing oder Trüffel-Vinaigrette** 

✓ Vegetarisch & Vegan

- ✓ **Shakschuka**
orientalischer Tomaten-Paprika-Topf
mit Knoblauch, Spiegelei, Schafskäse
und Olivenbrot 12,90
-  **Shakschuka Vegan**
orientalischer Tomaten-Paprika-Topf
mit Knoblauch, Oliven, Rucola
und Olivenbrot 11,50
-  **Mediterrane Gemüseplatte Vegan**
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, und
Champignons auf Tomaten-Basilikum-Sauce
und Röstitaler 11,50
- ✓ **Veggieburger**
Spinat-Käse-Patty im Brioche-Brötchen,
Manchego-Käse, frische Zwiebeln, Tomate,
Salat, Chili-Knoblauch-Aioli, Chili-Ketchup,
Pommes frites 12,50
-  **Tofuschnitzel**
mit mediterranem Gemüse, Tomaten-
Basilikum-Sauce und Röstitaler 11,90
- ✓ **Bandnudeln in
Oliven-Kräuter-Pesto**
mit Kirschtomaten und Rucola 10,90
- ✓ **Bandnudeln mit Tomaten-
Basilikum-Sauce**
mit Rucola und Käse überbacken 10,90

Liebe Gäste,

Unser Fleisch kaufen wir nach sehr strengen
Maßstäben und der besten verfügbaren Qualität
ein.

Für die Steaks wird ausschließlich gut gereifte
Frischware von argentinischen Freilandrindern
verwendet.

Fisch, Gemüse und Salat werden täglich frisch
angeliefert.

Alle Saucen, Suppen und Dressings stellen wir
selbst nach klassischer Methode her.

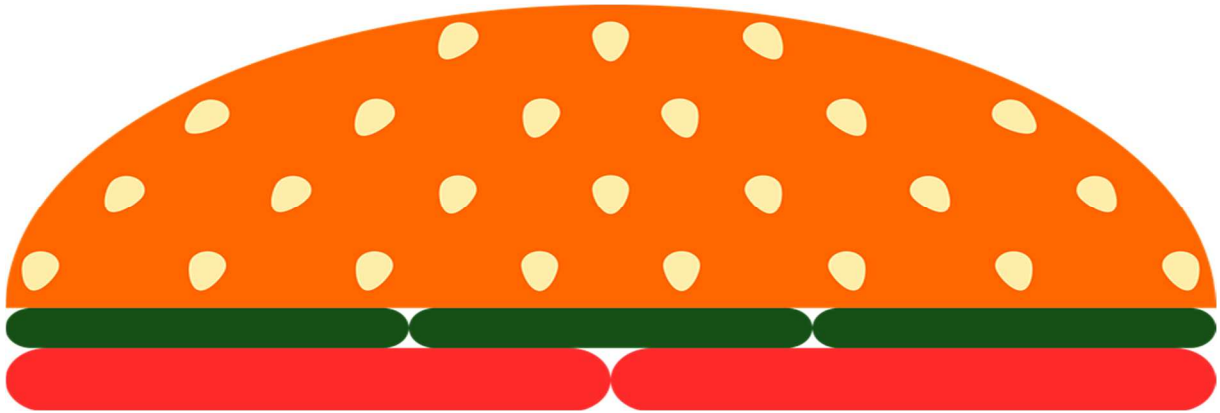
Unsere Mitarbeiter geben sich größte Mühe
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu gestalten.
Sollten Sie dennoch Anlass zu einer Beanstandung
haben:

Bitte sprechen Sie uns an!

Ihr Pfefferkorn-Team


..Pfefferkorn..

Burger



U.S. Burger 280g

aus bestem U.S. Beef. Wir grillen Ihren Burger im Kern „medium“.
Selbstverständlich können Sie Ihren Burger auch „durch“ oder „englisch“ gebraten bestellen.

- | | |
|---|------------------------|
| Pepper Burger (ohne Brötchen) auf brauner Pfeffersauce,
Sauce Béarnaise, Pommes frites | 13, ⁵⁰ |
| Classic Burger im Brioche Brötchen mit Salat, Schmorzwiebeln, Tomate, Mayonnaise,
hausgemachte BBQ Sauce und Chili-Ketchup und Pommes frites | 14, ⁵⁰ |
| Cheese Burger im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln, Chili-Knoblauch-
Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und Pommes frites | 15, ⁵⁰ |
| Chili Cheese Burger (scharf) wie Cheese Burger, mit Jalapeños | 15, ⁹⁰ |
|  Veggieburger Spinat-Käse-Patty im Brioche Brötchen mit Salat, frischen Zwiebeln,
Chili-Knoblauch-Aioli, Tomate, Chili-Ketchup, Manchego-Käse und
Pommes frites | 12, ⁵⁰ |
| „Double“ mit einem zweitem 280g Patty | zzgl. 9, ⁹⁰ |

Sie möchten Ihren Burger mit Süßkartoffel Pommes frites? zzgl. 1,⁵⁰





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	41, ⁸⁰



USDA certified Beef aus Nebraska

Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack!

U.S. New York Strip Loin (Prime Beef)

Rumpsteak – Das Steak mit dem Fettrand

Regular cut	ca. 350 g	39, ⁰⁰
John Wayne cut	ca. 500 g	49, ⁰⁰

U.S. Teres Major Steak

Metzgerstück – Unsere neuste Empfehlung!
Früher behielten die Metzger dieses zarte Stück Fleisch
aus dem Rindernacken am liebsten für sich selbst
- Wir grillen es Medium Rare

Regular Cut	ca. 300g	29,90
-------------	----------	-------



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

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

Rare (englisch)

wärmer, roter Kern, roter Saft

Medium (zartrosa)

rosa, mittelweicher Kern, rosa Saft

Well Done (durch)

rosa-grauer, fester Kern, klarer Saft

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

Beilagen

Pommes frites	3,50	Röstitaler	3,50	Madeirajus	3,00
Röstkartoffeln	3,50	Beilagensalat	4,50	Braune Pfeffersauce	3,00
Ofenkartoffel	3,90	Erbsen & Möhren	3,50	Sauce Béarnaise	3,00
Kartoffel-Gratin	3,90	Prinzessbohnen	3,50	Kräuterbutter	2,00
Süßkartoffel		Mediterranes			
Pommes frites	4,50	Pfannengemüse	4,50		

Variationen vom argentinischen Black-Angus

Filetstreifen „Parisienne“ (ca. 160g) auf Bandnudeln
mit grüner Pfeffersauce (mit Ananas) und Sauce Béarnaise 15,90

oder

auf mediterranem Pfannengemüse, Madeirajus und Röstitalern 18,90

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

Bearner Platte Rinder- und Schweinefilet Medaillons mit
Sauce Béarnaise, buntem Marktgemüse und Röstkartoffeln
18,50

Filet „Mignon“ (ca. 160g)
Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Champignons,
Röstitaler und Beilagen Salat 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 (400g) 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

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schwein, mit Pommes frites
und Beilagensalat 13,90

„Krüstchen“
Schnitzel mit Champignons, Spiegelei,
Röstitaler und Sauce Béarnaise 14,50

Ratsherrenschnitzel
mit Spiegelei, Sauce Béarnaise, buntem
Marktgemüse und Röstkartoffeln 14,50

Schnitzel „Meran“
mit gekochtem Schinken und frischen
Tomaten belegt, mit Käse überbacken,
Pommes frites und Beilagensalat 14,50

Paprikaschnitzel
mit Paprikasauce, Sauce Béarnaise,
Pommes frites und Beilagensalat 14,50

Schweineschnitzel Cordon Bleu
gefüllt mit Käse und Schinken, mit Sauce
Béarnaise, Erbsen, Möhren und
Röstkartoffeln 14,90

Poulardenbrust „Don Alfredo“ (180g)
auf Bandnudeln, mit Sauce Béarnaise,
grüner Pfeffersauce* (mit Ananas)
und ein Beilagensalat 15,40

Poulardenbrust „Don Woodman“ (180g)
mit Champignons, Röstitaler, Sauce
Béarnaise und Beilagensalat 16,50

„Happy Day“ (180g)
drei Schweine Medaillons, zwei halbe
Birnen, mit grüner Pfeffersauce
(mit Ananas), Sauce Béarnaise,
Röstitaler und Beilagensalat 16,50

„Förster“ (180g)
drei Schweine Medaillons mit
Champignons, Röstitaler,
Sauce Béarnaise und Beilagensalat 16,50

Fisch

Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Röstkartoffeln 12,90

Gebratenes Lachsfilet
auf Bandnudeln mit grüner Pfeffersauce,
Sauce Béarnaise (mit Ananas)
und Beilagensalat

oder
mit Salbei-Limettenbutter,
mediterranem Pfannengemüse
und Röstitaler 18,90

Gegrillte Black-Tiger-Garnelen
(6 Stück, ohne Schale)
in Kräuterbutter und Knoblauch,
mit Chili-Knoblauch-Aioli
und Baguette 19,90

oder
mit Salbei-Limettenbutter,
verschiedenem Gemüse
und Röstitaler 21,90

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

Lammfilet

mit Prinzessbohnen, Sauce Béarnaise,
Grilltomate, Kartoffel-Gratin

oder
mit Bandnudeln in Oliven-Kräuter-Pesto
mit Kirschtomaten und Rucola
19,90

Sind Sie Allergiker?

Sprechen Sie mit uns.

Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergenspeisekarte!





Bier vom Fass

Brinkhoff's No1	0,3l	3,10
Brinkhoff's No1	0,5l	4,60
Hövels	0,3l	3,10
Hövels	0,5l	4,60
Alsterwasser mit Sprite	0,3l	3,10
Allgäuer Büble Weissbier	0,5l	4,60

Flaschenbiere

Allgäuer Büble Weissbier		
Alkoholfrei	0,5l	4,60
Malzbier	0,33l	3,00
Brinkhoff's No1 alkoholfrei	0,33l	3,10

Alkoholfreie Getränke

 1,2		0,2l	2,50
 1,2		0,33l	3,50
Apollinaris Selection		0,25l	2,50
Apollinaris Selection		0,75l	5,50
Vio stilles Wasser		0,25l	2,50
Vio stilles Wasser		0,75l	5,50
Richard's SUN Eistee Pfirsich		0,33l	3,50
Richard's SUN Eistee Zitrone		0,33l	3,50
Proviant Bio Apfelschorle		0,33l	3,50
Proviant Bio Orangenlimo		0,33l	3,50
Proviant Bio Rhabarberlimo		0,33l	3,50
Apfelsaft naturtrüb		0,2l	2,50
Johannisbeer-, Orangensaft		0,2l	2,50
Maracujasaft		0,2l	2,90
Maracujaschorle		0,4l	4,20
KiBa		0,2l	2,90
Schweppes Bitter Lemon ³		0,2l	2,90
Schweppes Ginger Ale ¹		0,2l	2,90
Schweppes Tonic Water ³		0,2l	2,90

Aperitif

Prosecco		4,50
Campani Orange ¹		4,50
Aperol Spritz ¹		5,50
Lillet Berry		5,50
Hugo		5,50

Bitter

		2cl
Westenpörter		2,50
Jägermeister		3,00
Ramazotti		3,00
Averna		3,00

Digestif

		2cl
«Fürst Bismarck» Weizenbrand		2,50
Eversbusch		2,50
Sambuca		3,00
Ouzo		3,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit		3,00
Schladerer Williams-Birne		3,00
Tequila		3,00
Grappa		3,00
Baileys ²		3,00
Schwerter Schlehenlikör		3,00
Schwerter Haselnusslikör		3,00
Potthoff's ..  .. Likör		3,00
Remy Martin V.S.O.P.		3,90

Vodka & Gin

Smirnoff Vodka	2cl	3,00
Grey Goose Vodka	2cl	3,50
Bombay Sapphire	4cl	7,00
Hendrick's	4cl	8,00
Potthoff's Der Gin des Lebens	4cl	8,00
Monkey 47	4cl	9,00

Rum & Whisky

		4cl
Bacardi		6,00
Havana Club 7y		8,00
Jim Beam		6,00
Jack Daniel's		7,00
Ardbeg 10y		9,50
Glenfiddich Solera 15y		9,50
Lagavulin 16y		11,00

Longdrinks

		4cl + 0,2l Softdrink
Bacardi Cola		8,50
Vodka Lemon		8,90
Whisky Cola		9,50
Gin Tonic		9,90

Heiße Getränke

Azul Kaffee		2,50
KEO Tee (verschiedene Sorten)		2,70
Espresso		2,20
Cappuccino		2,90
Heiße Schokolade mit Sahne		3,00
Milchkaffee		2,90
Doppelter Espresso		3,20
Latte Macchiato		3,10

Offene Weine

Weißwein

0,21

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

Roséwein

0,21

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

Rotwein

0,21

Italien	Sangiovese Rubicone IGT	
Halbtrocken	Contessa Carola - Region Apulien 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

Offene Weine

Rotwein

		0,2 l
Baden	Pinot Noir, Spätburgunder, Q.b.A.	
Trocken	Erz. Abf.: Durbacher Winzergenossenschaft edler Duft nach reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren	6,50
Bordeaux	Château Haut Pognan - Bordeaux Superieur	
Trocken	Vieilly en fûts de chêne, Château Abzug Appellation Bordeaux superieur contrôlée. fruchtiges Bouquet, runder geschmeidiger Körper	6,50
Italien	Merlot „Baronie Coraldo“ IGT-Cantine Santa Ninfa	
Trocken	Intensiv Rubinrot, hervorragende Struktur 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 0,7 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 Violettnuancen. 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 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		

Dessert

Crème Brûlée
mit Karamellkruste
5,90

Mousse au Chocolat
mit Sahne
5,90

„Heiß mit Eis“
3 Kugeln Vanilleeis mit
heißer Schokoladensauce und Sahne
5,50

Hausgemachte rote Beerengrütze mit Sahne
von Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
und Kirschen (mit Himbeergeist)
5,50

Warmer Brownie
mit hausgemachter roter Beerengrütze und Sahne
6,50

Warmer „Wiener Apfelstrudel“
mit Vanilleeis und Sahne
6,50

Minicrêpe
mit Panna cotta crème und Himbeermousse gefüllt
und Vanilleeis
6,50

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

1,30 pro Kugel
0,70 Portion Sahne


MÖVENPICK

Effektrom