



## Suppen

<b>Kraftbrühe „Schöne Gärtnerin“</b> mit Gemüsestreifen und Rindfleisch	3,80
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse <sup>1,2</sup> überbacken	3,80
<b>Tomatenrahmsuppe</b> mit frischen Champignons	3,80
<b>Champignonrahmsuppe</b> mit crème fraîche <sup>6</sup> und Knoblauchbrot	3,80

## Salate

<b>Pfefferkorn-Salatteller</b> mit frischen Salaten, Joghurdressing <sup>2,5,7,8</sup> kleine Portion	2,80
große Portion	4,00
<b>Krautsalat</b>	2,80
<b>Große Salatplatte „Normandie“</b> frische Salate mit Schinken <sup>1,3,4</sup> und Schafkäse, Oliven, Zwiebelringen Baguette und Kräuterbutter	7,90
<b>Amerikanische Salatplatte</b> frische knackige Salate, gegrillte Putenbrust, Palmenmark <sup>1</sup> , Saucen, Baguette und Kräuterbutter	10,80
<b>Salat mit Steak</b> frische Salate mit Joghurdressing <sup>2,5,7,8</sup> , gegrillte Schweinesteaks (160 g) Baguette und Kräuterbutter	9,80

## Lachs und Matjes

<b>Matjesfilets<sup>8</sup> „Altdeutsche Art“</b> mit Zwiebelringen, grüne Bohnen mit Speck <sup>1,3</sup> , Bratkartoffeln	8,90
<b>„Sherry-Matjesfilets“</b> mild gebeizt, Joghurtcrème <sup>2,5,7,8</sup> , grüne Bohnen mit Speck <sup>1,3</sup> , Bratkartoffeln	8,90
<b>„Graved Lachs“</b> hausgebeizt mit knusprigen Kartoffelplätzchen, Dillsensauce <sup>2,5,7,8</sup> , Salatteller	10,90

<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> mit zarten Brokkoliröschen, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Kartoffelplätzchen mit Schmandsauce <sup>6</sup> , Salatteller	14,90
---	-------



## Vorspeisen und Leckere Kleinigkeiten

<b>Maiskolben</b> mit Kräuterbutter	3,00
<b>1/2 Dtz. Weinbergsschnecken<sup>1</sup></b> mit Champignonköpfen, Knoblauchbutter und Käse <sup>1,2</sup> überbacken, Baguette	5,80
<b>Scampis am Spieß gebraten</b> Knoblauchsauce <sup>2,5,7,8</sup> , warmes Baguette, Salatgarnitur	7,80

## Fleischlose Schlemmereien

<b>Omelette</b> mit frischen Champignons Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , gebackene Kartoffel mit Kräuterquark	7,50
<b>Frische Champignons à la crème<sup>6</sup></b> mit Knoblauchbrot	5,80
<b>Camembert „gebacken“</b> mit Preiselbeeren <sup>8</sup> , Ananas, Brot und Butter, Salatbeilage	6,00
<b>Gemüseplatte „Blumenmädchen“</b> verschiedene Gemüsesorten Spiegelei, Kartoffelplätzchen Sc. Béarnaise <sup>2</sup>	8,50
<b>Bratkartoffeln</b> wahlweise mit Speck <sup>1,3</sup> dazu 2 Spiegeleier	2,40 + 1,60
<b>Pommes frites</b>	2,20
<b>Gebackene Kartoffel</b> mit Kräuterquark <sup>2,5,7,8</sup>	2,90
<b>Knoblauchbrot</b>	1,20



## Aus dem Steintopf

<b>Bandnudeln im Steintopf</b> mit Käse <sup>1,2</sup> überbacken, Tomatensauce, Shrimps, Schinkenstreifen <sup>1,3,4</sup> , Knoblauch, Sahne, Basilikum, Salatteller	8,90
<b>Steaktopf „Luzern“</b> Zarte Filetstreifen mit frischen Champignons, Schinken <sup>1,3,4</sup> , Crème fraîche <sup>6</sup> , Tomatensauce, überbacken mit Käse <sup>1,2</sup> , Bandnudeln, Salatteller	12,50
<b>Sahnepfännchen „Parisienne“</b> mit zarten Filetstreifen, Champignons à la crème <sup>6</sup> , feines Gemüse, Kartoffelplätzchen	13,50
<b>Filettopf „Pfefferkorn“</b> Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, mit Brokkoli, frischen Champignons, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> und Bratkartoffeln	14,90

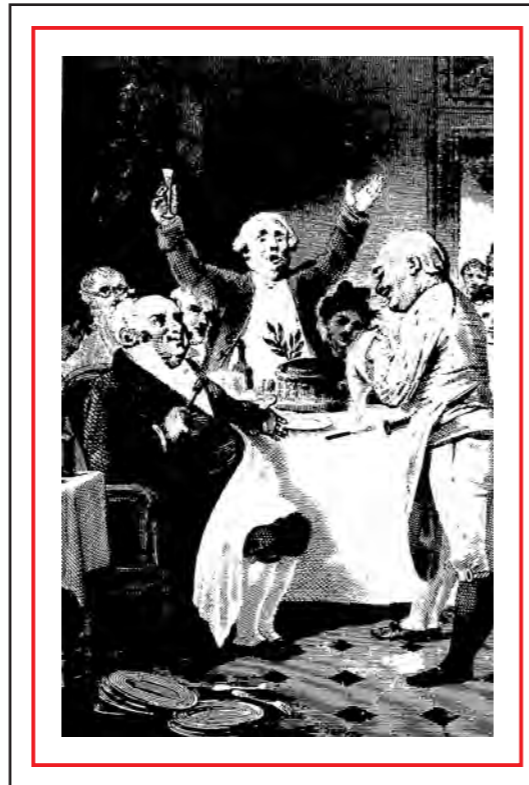
## „Pfefferkorn“

### Unsere Pfefferkorn Spezialsteaks

	160 g	250 g	
<b>Schweinesteak</b>	11,80	14,50	<b>Im Steakpreis enthalten:</b> Kräuterbutter, gebackene Kartoffel mit Quarksauce <sup>2,5,7,8</sup> , Knoblauchbrot, Pfefferkorn-Salatteller.  Auf Wunsch statt Kräuterbutter Sahneerrettich oder rosa Pfefferbutter.
<b>Schweinefilet</b>	13,50	16,50	
<b>Rinderhüftsteak</b>	15,90	18,50	
<b>Entrecôte</b>	16,90	20,50	
<b>Rumpsteak</b>	16,90	20,50	
<b>Rinderfiletsteak</b>	19,80	25,60	

Bitte verlangen Sie unsere Spezial-Steaksaucen

**Zarte Putenbrust saftig gebraten**  
mit Champignonrahmsauce, Brokkoli,  
Sc. Béarnaise<sup>2</sup>, Kartoffelkroketten 12,90



## Schweinefilets lecker zubereitet

<b>„Försterliesel“</b> Drei Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Kroketten, Salatteller	13,50
<b>Schweinefilet „Madagaskar“</b> gebackene Früchte, grüne Pfeffersauce <sup>2</sup> , Kroketten, Salat	13,50
<b>Schweinefilet „Delfter Art“</b> ged. Tomaten, frische Champignons und Käse <sup>1,2</sup> überbacken, grüne Bohnen mit Speck <sup>1,3</sup> , Bratkartoffeln	14,50
<b>Schweinefilet „Batamog“</b> mit Palmenmark <sup>8</sup> und Sambalcreme <sup>1</sup> scharf gewürzt, Bratkartoffeln, Salatteller	14,50
<b>Schweinelendchen „Metternich“</b> mit Preiselbeer <sup>8</sup> -Merrettich und Käse <sup>1,2</sup> überbacken, Blumenkohl- röschen, Kartoffelplätzchen	14,50

Statt Bratkartoffeln,  
Pommes frites oder Kroketten  
eine **gebackene Kartoffel** + 1,00 €  
Statt Gemüse  
ein **Pfefferkorn-Salatteller** + 1,00 €

## Grillplatten

<b>Grillteller „HAZIENDA“</b> Saftig gegrilltes Schweinesteak und knusprig zarte Fleischbällchen gebacken mit Barbecuesauce <sup>4,5</sup> , Ofenkartoffel, Salatteller	8,50
<b>„Holzfällersteak“</b> 200 g mit gebackenen Zwiebeln, Bratkartoffeln, rosa Pfefferbutter, Knoblauchbrot, Salat vom Schwein	12,90
vom Rind	15,90
<b>Grillplatte „Don Alfredo“</b> Medaillons vom Grill mit grünem Pfeffer, Grillwürstchen <sup>1,3,6</sup> , Barbecuesauce <sup>4,5</sup> , grüne Bohnen mit Speck <sup>1,3</sup> , Bratkartoffeln, Krautsalat, Maiskolben	14,50

**„Pfefferkörnchen“**  
Spezialplatte für 2 Personen 35,00  
Gegrilltes vom Schwein, Rind,  
Lamm und Pute mit feinem Gemüse,  
frischen Champignons, leckere  
Saucen im Näpfchen, dazu reichen  
wir verschiedene Kartoffelspezialitäten  
und zwei Gläschen Pfeffer“Korn“.  
Zum Wohlsein!

## Steaks vom Rind (Frisch aus Argentinien)

<b>Rindermedaillons „Pompador“</b> mit Shrimps, Knoblauch und Crème fraîche <sup>9</sup> , grüne Bohnen mit Speck <sup>1,3</sup> , Knoblauchbrot, Kroketten	160 g 14,50 250 g 18,50
--	----------------------------

<b>„Onkel Tom“</b> Rumpsteak mit tomatisierten Zwiebeln <sup>4,5</sup> , pikant gewürzt, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Salatteller, Bratkartoffeln	160 g 16,90 250 g 20,50
--	----------------------------

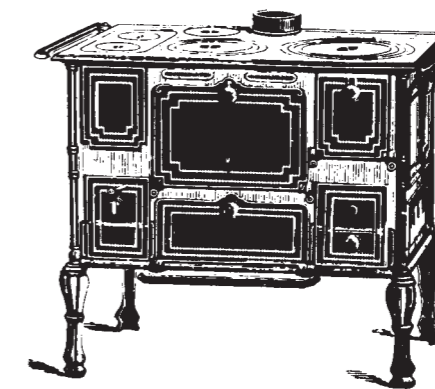
<b>Texanisches Steak „High Chaparral“</b> Rib-Eye-Steak mit einer feurigen Pfeffersauce, Maiskolben, Pommes frites, Salatteller	160 g 16,90 250 g 20,50
--	----------------------------

<b>Pariser Pfeffersteak</b> aus der Rinderhüfte, mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, Pommes frites, Salat	160 g 15,90 250 g 18,50
--	----------------------------

<b>Filetsteak „Florida“</b> mit gebackener Banane und Ananas, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Kartoffelkroketten, frische Karotten, Brokkoli	160 g 19,80 250 g 25,60
--	----------------------------

<b>Filetsteak „Mignon“</b> mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Bratkartoffeln, Salatteller	160 g 19,80 250 g 25,60
--	----------------------------

**Gegrillte Neuseeland-Lammfilets**  
mit Knoblauch gewürzt, grüne Bohnen  
mit Speck<sup>1,3</sup>, Sc. Provençal,  
Bratkartoffeln, frischer Krautsalat 18,90



## Für den kleinen Appetit

<b>„Büsumer Kartoffelschmaus“</b> heiße Pellkartoffel mit Kräuterquark <sup>2,5,7,8</sup> , Tiefseekrabben, Salatgarnitur	5,80
<b>6 Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>1,3,6</sup></b> mit Meerrettich, Krautsalat, Brot	5,00
<b>Riesen Currywurst<sup>1,2,3,6</sup></b> Pommes frites, frischer Krautsalat	5,00
<b>Herzhaftes Sauerfleisch<sup>1,3,4</sup></b> mit Sc. Remoulade <sup>2,5,7,8</sup> , Bratkartoffeln, Salatbeilage	8,50
<b>„Monte Carlo“</b> zarte Filetstreifen mit Champignons und Camembert überbacken, gedünstete Tomaten, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Salatteller, Kroketten	8,90

## Schweinesteaks (160 g)

<b>Medaillons „Tiroler Art“</b> vom Schweinerücken, mit tomatisierten <sup>4,5</sup> Zwiebeln, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Bratkartoffeln, Salatteller	8,50
--	------

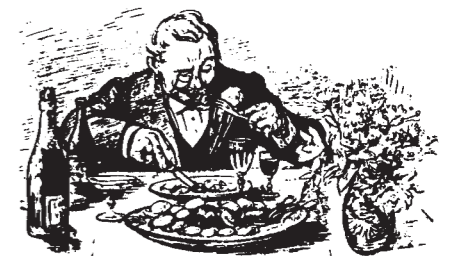
<b>„Südsee“</b> Schweinesteak mit gebackener Banane und Ananas, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Salatteller, Kroketten	9,80
--	------

<b>Pusztasteak</b> in pikanter Paprikasauce <sup>4,5</sup> mit Bratkartoffeln, Salatteller	10,90
--	-------

<b>Jägersteak</b> mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Kroketten, grüne Bohnen mit Speck <sup>1,3</sup>	10,90
--	-------

<b>„Jenny Lind“</b> Schweinesteak mit Schinken <sup>1,3,4</sup> und Käse <sup>1,2</sup> überbacken, Brokkoli, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Bratkartoffeln	10,90
--	-------

**„Spare Ribs“**  
**gegrillte Schweinerippchen**  
Barbecuesauce<sup>4,5</sup>, Bratkartoffeln  
frischer Krautsalat 9,50



## Goldbraune Schnitzel

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln, Salatteller	10,90
<b>Teufelsschnitzel</b> mit Paprikasauce <sup>4,5</sup> , Pommes frites, Salatteller	10,90
<b>Ratsherrenschnitzel</b> mit Spiegelei, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Pilze, feinem Gemüse, Pommes frites	10,90
<b>Jägerschnitzel</b> mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Blumenkohl, Bratkartoffeln	10,90
<b>Hawaischnitzel</b> mit gebackener Banane und Ananas, Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , frische Karotten, Brokkoli, Kroketten	10,90
<b>Mailänder Schnitzel</b> mit Bandnudeln, Schinken <sup>1,3,4</sup> und Tomatensauce, Parmesankäse, Salatteller	11,90
<b>„Cordon bleu“</b> Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,3,4</sup> und Käse <sup>1,2</sup> , Sc. Béarnaise <sup>2</sup> , Bratkartoffeln, Salatteller	12,90

## „Für unsere kleinen Gäste“

Verlangen Sie unser Malset mit Über-  
raschung und leckeren Kleinigkeiten

## Biere

<b>BRINKHOFF'S</b> Pilsener <small>FL. HEN. ASS. PR. CIVILLES. FILS. GENESER</small>	0,25 l	2,10
	0,4 l	3,20
<b>JEVER</b> Pilsener <small>PREMIE</small>	0,3 l	2,50
	0,4 l	3,20
<b>Köstritzer</b> <small>Schwarzbier</small>	0,3 l	2,60
Malzbier <sup>2</sup>	0,33 l	2,50
Alsterwasser	0,3 l	2,50
	0,4 l	3,20
<b>JEVER Fun</b> <small>Alkoholfreies Bier</small>	0,33 l	2,60
<b>ERDINGER</b> Weißbier <small>Weißbier</small>	0,5 l	3,80
Alkoholfrei	0,5 l	3,80

## Alkoholfreie Getränke

<b>Fanta</b> <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	1,80
<b>Coca-Cola</b> <sup>2,9</sup> <b>Coca-Cola light</b> <sup>1,2,5,9,10</sup>	0,2 l	1,80

<b>Christinen Brunnen</b> Natürliches Mineralwasser	0,25 l	2,00
--	--------	------

<b>GEROLSTEINER</b> Sprudel	0,75 l	4,90
Stilles Wasser	0,5 l	3,50
Stilles Wasser	0,25 l	2,00

Staatl. Fachingen Heilwasser	0,25 l	2,00
------------------------------	--------	------

Apfelsaft	2,10
Apfelschorle	1,80
Orangensaft	2,20
Kirschnektar	2,40
Tomatensaft	2,40

<b>Schweppes</b> Original BITTER LEMON Chininhaltige Limonade <sup>3,7,8</sup>	2,40
---	------

<b>Schweppes</b> American GINGER ALE Limonade <sup>7,8</sup>	2,40
---	------

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,90
Glas Tee, Schwarzer Tee, Hagebutten-Tee, Pfefferminz-Tee, Kamillen-Tee Grüner Tee, Rotbusch Tee	1,90

Espresso	1,90
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	2,30
Milchkaffee	2,60
Latte Macchiato	2,80
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	2,30
Glühwein	0,2 l 2,50
Grog mit 4 cl Rum 40%	3,50



<b>Aperitifs</b>	5 cl
Kir Johannisbeerlikör mit Weißwein	2,40
Sherry, medium	15% 2,40
Martini bianco <sup>7</sup>	15% 2,40
	4 cl
Campari <sup>2</sup>	25% 3,00
	2 cl
Pernod <sup>2</sup>	40% 2,40

## Eisgekühlte Klare und Spirituosen

Fürst Bismarck	38%	1,80
----------------	-----	------

<b>BOMMERLÜNDER</b>	40%	2,00
---------------------	-----	------

<b>MALTESERKREUZ AQUAVIT</b> <small>...erkalt serviert im Originalglas</small>	40%	2,20
---	-----	------

<b>Jubiläum's Aquavit</b> <small>ORIGINAL DÄNISCH</small>	42%	2,40
--	-----	------

Linie-Aquavit	41,5%	2,80
---------------	-------	------

Wodka, Moskowskaya	40%	2,20
--------------------	-----	------

Himbeergeist (Schladerer)	42%	2,50
------------------------------	-----	------

Kirschwasser (Schladerer)	42%	2,80
------------------------------	-----	------

Williams Christbirne (Schladerer)	40%	2,90
--------------------------------------	-----	------

Asbach Uralt	38%	2,40
--------------	-----	------

Tequila	38%	2,20
---------	-----	------

Ouzo	37,5%	1,60
------	-------	------

Scotch Whisky <sup>2</sup>	40%	2,40
----------------------------	-----	------

Bourbon Whisky	40%	2,60
----------------	-----	------

Remy Martin Cognac	40%	3,50
--------------------	-----	------

Calvados	40%	2,40
----------	-----	------

Amaretto Mandellikör	28%	1,70
----------------------	-----	------

Grappa	40%	2,50
--------	-----	------

Sambuca	40%	2,20
---------	-----	------

Baileys <sup>2,9</sup>	17%	2,30
------------------------	-----	------

<b>Kräuterliköre</b>	2 cl
----------------------	------

Jägermeister	35%	2,00
--------------	-----	------

Underberg	44%	2,30
-----------	-----	------

Fernet Branca	42%	2,30
---------------	-----	------

Ramazotti	30%	2,30
-----------	-----	------

Averna	32%	2,30
--------	-----	------

## Weißweine, Rotweine, Rosé

Siehe unsere besondere Weinkarte

Zusatzstoffe:	
1 mit Konservierungsstoff	6 mit Stabilisatoren
2 mit Farbstoff	7 mit Aroma
3 mit Antioxydationsmittel	8 mit Säuerungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	9 koffeinhaltig
5 mit Süßungsmittel	10 Phenylalaninquelle



### Verehrter Gast!

Im Jahre 1972 wurde das Restaurant Pfefferkorn in der Waldstraße eröffnet. Seit jeher werden bei uns Steaks ausschließlich von argentinischen Angus-Rindern verwendet. Dass argentinisches Steakfleisch besonders saftig und herzhaft ist, hat seine Gründe:

Auf den riesigen Pampas haben mehrere Millionen Rinder eine weitreichende Weidefläche. Sie haben viel Bewegung und ernähren sich ausschließlich von den saftigen Futterwiesen, was Ställe und Kraftfutter überflüssig macht. Das Frischfleisch von hoher Qualität reift auf dem vierwöchigen Transport nach Europa in Spezialkühlschiffen bei ca. 0 Grad Celsius. So erreicht das gut abgehangene Fleisch seine Zartheit, die Steakkenner über alles schätzen.

Um Ihnen immer leckere, knackige Salate zu servieren, werden wir täglich mit frischer Ware vom Großmarkt beliefert. Für alle Saucen, Suppen und Dressings garantieren wir ausschließlich eigene Herstellung. Alle Mitarbeiter sind bemüht, Ihnen eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Wir sind gerne bereit Sonderwünsche zu erfüllen, bitte sprechen Sie mit uns!

Ihr  
Siegfried Begerow

### Geschenkgutscheine

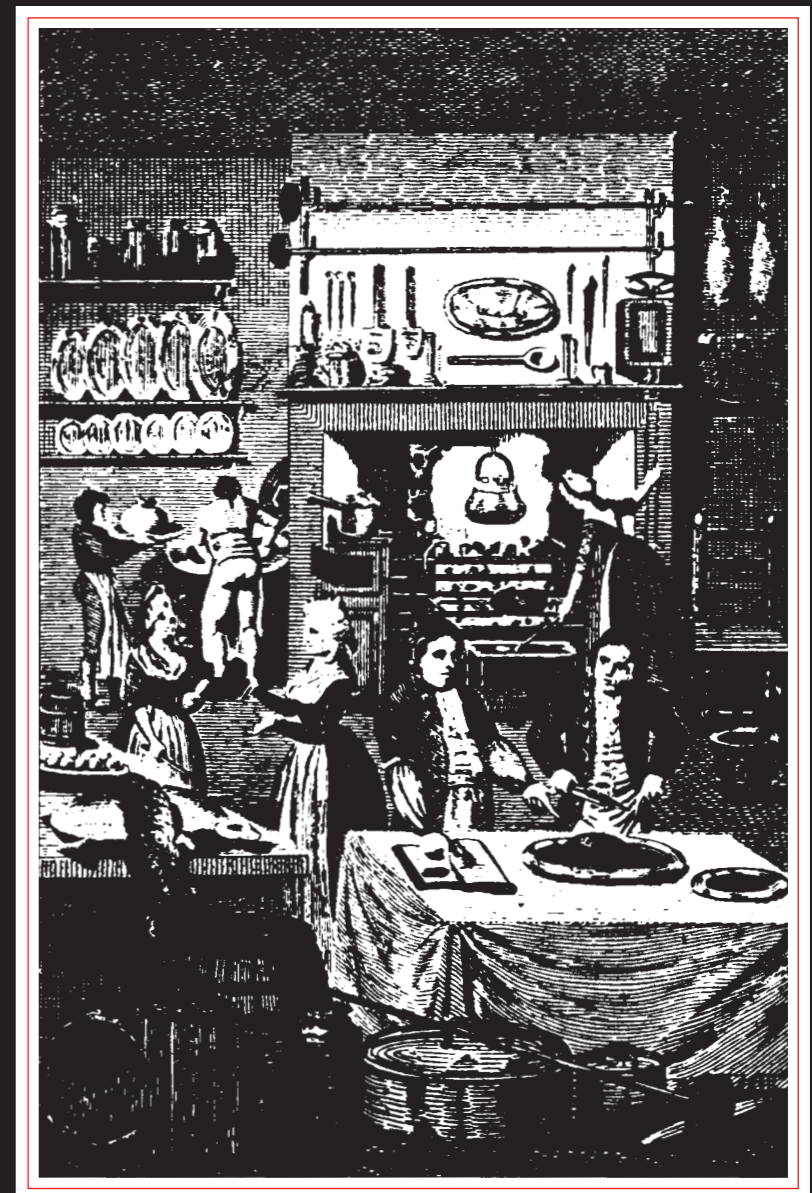
Wenn Sie etwas Besonderes  
schenken wollen –  
Geschenkgutscheine  
vom Pfefferkorn

**Pfefferkorn**, Waldstraße 3, Ecke Podbielskistraße,  
30163 Hannover, Telefon 66 08 89, Telefax 66 28 48  
www.pfefferkorn-hannover.de  
Warme Küche durchgehend von 11.30 bis 23.30 Uhr,  
ohne Ruhetag, wir sind immer für Sie da!

Wir akzeptieren Mastercard, Visa, Diners, EC-Karte

02/14

# Pfefferkorn



»Wenn ihr gegessen  
und getrunken habt,  
seid ihr wie neu geboren,  
seid stärker, mutiger, geschickter  
zu eurem Geschäft.«

J. W. GOETHE  
»GÖTZ VON BERLICHINGEN«

# Pfefferkorn