



Suppen

- Kraftbrühe „Schöne Gärtnerin“**
mit Gemüsestreifen und Rindfleisch 4,00
- Französische Zwiebelsuppe**
mit Käse^{1,2} überbacken 4,00
- Tomatenrahmsuppe**
mit frischen Champignons 4,00
- Champignonrahmsuppe**
mit crème fraîche⁶ und Knoblauchbrot 4,00

Salate

- Pfefferkorn-Salatteller**
mit frischen Salaten, Joghurt dressing^{2,5,7,8}
kleine Portion 3,80
große Portion 5,00
- Krautsalat** 3,80
- Große Salatplatte „Normandie“**
frische Salate mit Schinken^{1,3,4} und Schafkäse, Oliven, Zwiebelringen, Baguette und Kräuterbutter 8,90
- Amerikanische Salatplatte**
frische knackige Salate, gegrillte Putenbrust, Palmenmark¹, Saucen, Baguette und Kräuterbutter 11,80
- Salat mit Steak**
frische Salate mit Joghurt dressing^{2,5,7,8}, gegrillte Schweinesteaks (160 g) Baguette und Kräuterbutter 10,80

Lachs und Matjes

- Matjesfilets⁸ „Altdeutsche Art“**
mit Zwiebelringen, grüne Bohnen mit Speck^{1,3}, Bratkartoffeln 9,80
- „Sherry-Matjesfilets“**
mild gebeizt, Joghurtcrème^{2,5,7,8}, grüne Bohnen mit Speck^{1,3}, Bratkartoffeln 9,80
- „Graved Lachs“**
hausgebeizt mit knusprigen Kartoffelplätzchen, Dillsensauce^{2,5,7,8}, Salatteller 11,90
- Gegrilltes Lachsfilet**
mit zarten Brokkoliröschen, Sc. Béarnaise², Kartoffelplätzchen mit Schmandsauce⁶, Salatteller 15,50



Vorspeisen und Leckere Kleinigkeiten

- Maiskolben** mit Kräuterbutter 3,50
- ½ Dtz. Weinbergschnecken¹**
mit Champignonköpfen, Knoblauchbutter und Käse^{1,2} überbacken, Baguette 6,50
- Scampis am Spieß gebraten**
Knoblauchsauce^{2,5,7,8}, warmes Baguette, Salatgarnitur 8,50

Fleischlose Schlemmereien

- Omelette**
mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise², gebackene Kartoffel mit Kräuterquark 8,50
- Frische Champignons à la crème⁶**
mit Knoblauchbrot 6,80
- Camembert „gebacken“**
mit Preiselbeeren⁸, Ananas, Brot und Butter, Salatbeilage 6,50
- Gemüseplatte „Blumenmädchen“**
verschiedene Gemüsesorten, Spiegelei, Kartoffelplätzchen, Sc. Béarnaise² 9,50
- Bratkartoffeln**
wahlweise mit Speck^{1,3} dazu 2 Spiegeleier + 1,80
- Pommes frites** 2,40
- Gebackene Kartoffel**
mit Kräuterquark^{2,5,7,8} 3,60
- Knoblauchbrot** 1,40



Aus dem Steintopf

- Bandnudeln im Steintopf**
mit Käse^{1,2} überbacken, Tomatensauce, Shrimps, Schinkenstreifen^{1,3,4}, Knoblauch, Sahne, Basilikum, Salatteller 9,50
- Steaktopf „Luzern“**
Zarte Filetstreifen mit frischen Champignons, Schinken^{1,3,4}, Crème fraîche⁶, Tomatensauce, überbacken mit Käse^{1,2}, Bandnudeln, Salatteller 13,50
- Sahnepfännchen „Parisienne“**
mit zarten Filetstreifen, Champignons à la crème⁶, feines Gemüse, Kartoffelplätzchen 14,50
- Filettopf „Pfefferkorn“**
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, mit Brokkoli, frischen Champignons, Sc. Béarnaise² und Bratkartoffeln 15,90

„Pfefferkorn“

Unsere Pfefferkorn Spezialsteaks

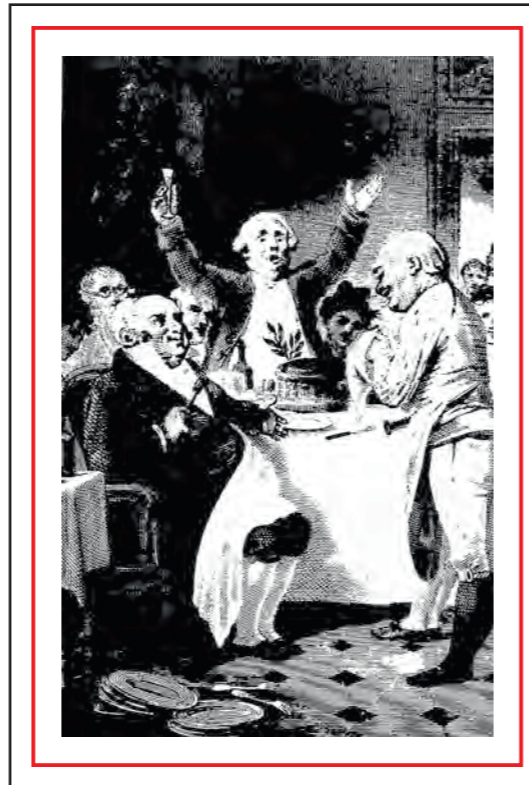
	160 g	250 g
Schweinesteak	12,80	15,50
Putensteak	13,90	16,50
Schweinefilet	14,50	17,50
Rinderhüftsteak	16,90	19,90
Entrecôte	17,90	21,90
Rumpsteak	17,90	21,90
Rinderfiletsteak	20,90	26,90

Im Steakpreis enthalten:
Kräuterbutter, gebackene Kartoffel mit Quarksauce^{2,5,7,8}, Knoblauchbrot, Pfefferkorn-Salatteller.

Auf Wunsch statt Kräuterbutter Sahneerrettich oder rosa Pfefferbutter.

Bitte verlangen Sie unsere Spezial-Steaksaucen

Zarte Putenbrust saftig gebraten
mit Champignonrahmsauce, Brokkoli, Sc. Béarnaise², Kartoffelkroketten 13,90



Schweinefilets (160 g) lecker zubereitet

- „Försterliesel“**
Drei Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise², Kroketten, Salatteller 14,50
- Schweinefilet „Madagaskar“**
gebackene Früchte, grüne Pfeffersauce², Kroketten, Salat 14,50
- Schweinefilet „Delfter Art“**
ged. Tomaten, frische Champignons und Käse^{1,2} überbacken, grüne Bohnen mit Speck^{1,3}, Bratkartoffeln 15,50
- Schweinefilet „Batamog“**
mit Palmenmark⁸ und Sambalcreme¹ scharf gewürzt, Bratkartoffeln, Salatteller 15,50
- Schweinelendchen „Metternich“**
mit Preiselbeer⁸-Merrettich und Käse^{1,2} überbacken, Blumenkohl-röschen, Kartoffelplätzchen 15,50

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

Grillplatten

- Grillteller „HAZIENDA“**
Saftig gegrilltes Schweinesteak und knusprig zarte Fleischbällchen gebacken mit Barbecuesauce^{4,5}, Ofenkartoffel, Salatteller 8,90
- „Holzfällersteak“** 200g
mit gebackenen Zwiebeln, Bratkartoffeln, rosa Pfefferbutter, Knoblauchbrot, Salat vom Schwein 13,90
vom Rind 16,90
- Grillplatte „Don Alfredo“**
Medaillons vom Grill mit grünem Pfeffer, Grillwürstchen^{1,3,6}, Barbecuesauce^{4,5}, grüne Bohnen mit Speck^{1,3}, Bratkartoffeln, Salatteller, Maiskolben 15,50

„Pfefferkörnchen“
Spezialplatte für 2 Personen 37,00
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)

Rindermedaillons „Pompador“
mit Shrimps, Knoblauch und Crème fraîche⁶, grüne Bohnen mit Speck^{1,3}, Knoblauchbrot, Kroketten 160 g 15,50
250 g 19,50

„Onkel Tom“
Rumpsteak mit tomatisierten Zwiebeln^{4,5}, pikant gewürzt, Sc. Béarnaise², Salatteller, Bratkartoffeln 160 g 17,90
250 g 21,90

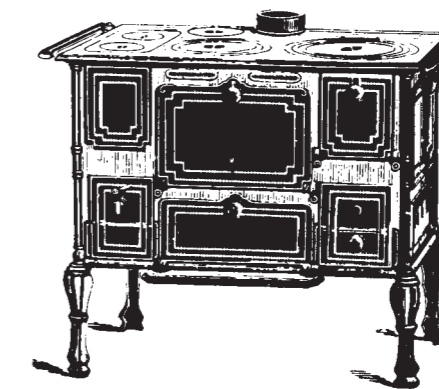
Texanisches Steak „High Chaparral“
Rib-Eye-Steak mit einer feurigen Pfeffersauce, Maiskolben, Pommes frites, Salatteller 160 g 17,90
250 g 21,90

Pariser Pfeffersteak
aus der Rinderhüfte, mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, Pommes frites, Salat 160 g 16,90
250 g 19,90

Filetsteak „Florida“
mit gebackener Banane und Ananas, Sc. Béarnaise², Kartoffelkroketten, frische Karotten, Brokkoli 160 g 20,90
250 g 26,90

Filetsteak „Mignon“
mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise², Bratkartoffeln, Salatteller 160 g 20,90
250 g 26,90

Gegrillte Neuseeland-Lammfilets
mit Knoblauch gewürzt, grüne Bohnen mit Speck^{1,3}, Sc. Provençal, Bratkartoffeln, Salatteller 20,90



Für den kleinen Appetit

- „Büsumer Kartoffelschmaus“**
heiße Pellkartoffel mit Kräuterquark^{2,5,7,8}, Tiefseekrabben, Salatgarnitur 6,50
- 6 Nürnberger Rostbratwürstchen^{1,3,6}**
mit Meerrettich, Krautsalat, Brot 5,50
- Riesen Currywurst^{1,2,3,6}**
Pommes frites, frischer Krautsalat 6,00
- Herzhaftes Sauerfleisch^{1,3,4}**
mit Sc. Remoulade^{2,5,7,8}, Bratkartoffeln, Salatbeilage 9,20
- „Monte Carlo“**
zarte Filetstreifen mit Champignons und Camembert überbacken, gedünstete Tomaten, Sc. Béarnaise², Salatteller, Kroketten 9,60

Schweinesteaks (160 g)

Medaillons „Tiroler Art“
vom Schweinerücken, mit tomatisierten^{4,5} Zwiebeln, Sc. Béarnaise², Bratkartoffeln, Salatteller 9,60

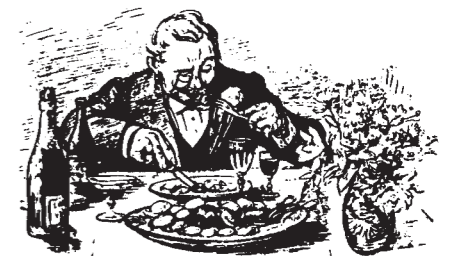
„Südsee“
Schweinesteak mit gebackener Banane und Ananas, Sc. Béarnaise², Salatteller, Kroketten 10,90

Pusztasteak
in pikanter Paprikasauce^{4,5} mit Bratkartoffeln, Salatteller 11,90

Jägersteak
mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise², Kroketten, grüne Bohnen mit Speck^{1,3} 11,90

„Jenny Lind“
Schweinesteak mit Schinken^{1,3,4} und Käse^{1,2} überbacken, Brokkoli, Sc. Béarnaise², Bratkartoffeln 11,90

„Spare Ribs“
gegrillte Schweinerippchen
Barbecuesauce^{4,5}, Bratkartoffeln, Salatteller 10,90



Goldbraune Schnitzel

- Schnitzel „Wiener Art“**
mit Bratkartoffeln, Salatteller 11,90
- Teufelsschnitzel**
mit Paprikasauce^{4,5}, Pommes frites, Salatteller 11,90
- Ratsherrenschnitzel**
mit Spiegelei, Sc. Béarnaise², Pilze, feinem Gemüse, Pommes frites 11,90
- Jägerschnitzel**
mit frischen Champignons, Sc. Béarnaise², Blumenkohl, Bratkartoffeln 11,90
- Hawaischnitzel**
mit gebackener Banane und Ananas, Sc. Béarnaise², frische Karotten, Brokkoli, Kroketten 11,90
- Mailänder Schnitzel^{1,3,6}**
mit Bandnudeln, Schinken^{1,3,4} und Tomatensauce, Parmesankäse, Salatteller 12,90
- „Cordon bleu“**
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,3,4} und Käse^{1,2}, Sc. Béarnaise², Bratkartoffeln, Salatteller 13,90

„Für unsere kleinen Gäste“

Verlangen Sie unser Malset mit Überraschung und leckeren Kleinigkeiten

Biere		
BRINKHOFF'S Pilsener	0,25 l	2,20
	0,4 l	3,50
JEVER Pilsener	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,80
Malzbier ²	0,33 l	2,60
Alsterwasser	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50
JEVER Fun Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,80
ERDINGER Weißbier, Hell, Dunkel, Kristall	0,5 l	4,20
Alkoholfrei	0,5 l	4,20

Alkoholfreie Getränke

Fanta ^{1,2,3}	2,00
Coca-Cola ^{2,9} Coca-Cola light ^{1,2,5,9,10}	2,00
Zitronenlimonade	2,00
Christinen Brunnen Natürliches Mineralwasser	0,25 l 2,20
GEROLSTEINER Sprudel	0,75 l 5,20
Stilles Wasser	0,5 l 3,70
Stilles Wasser	0,25 l 2,20
Staatl. Fachingen Heilwasser	0,25 l 2,20
Apfelschorle	2,00
Säfte, Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, Tomatensaft, Rhabarbernektar	0,2 l 2,50
Schweppes Original BITTER LEMON Chininhaltige Limonade ^{3,7,8}	2,50
Schweppes American GINGER ALE Limonade ^{2,7,8}	2,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Glas Tee, Schwarzer Tee, Hagebutten-Tee, Pfefferminz-Tee, Kamillen-Tee, Grüner Tee, Rotbusch Tee	2,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,60
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,70
Latte Macchiato	2,90
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	2,50
Glühwein	0,2 l 2,50
Grog mit 4 cl Rum 40%	3,60



Aperitifs		
Vol.	5 cl	
Kir Johannisbeerlikör mit Weißwein		2,50
Sherry, medium	15%	2,50
Martini bianco ⁷	15%	2,50
		4 cl
Campari ²	25%	3,20
		2 cl
Pernod ²	40%	2,50

Eisgekühlte Klare und Spirituosen

Fürst Bismarck	38%	1,90
MALTESERKREUZ AQUAVIT <small>...kalt serviert im Originalglas</small>	40%	2,30
Jubiläum Aquavit <small>ORIGINAL DÄNISCH</small>	42%	2,60
Linie-Aquavit	41,5%	2,90
Wodka, Moskowskaya	40%	2,40
Himbeergeist (Schladerer)	42%	2,60
Kirschwasser (Schladerer)	42%	2,90
Williams Christbirne (Schladerer)	40%	3,00
Asbach Uralt	38%	2,50
Tequila	38%	2,40
Ouzo	37,5%	1,90
Scotch Whisky ²	40%	2,50
Bourbon Whisky	40%	2,80
Remy Martin Cognac	40%	3,80
Calvados	40%	2,60
Amaretto Mandellikör	28%	1,70
Grappa	40%	2,80
Sambuca	40%	2,40
Baileys ^{2,9}	17%	2,40
Bacardi	37,5%	2,50

Kräuterliköre		
		2 cl
Jägermeister	35%	2,20
Underberg	44%	2,50
Fernet Branca	42%	2,50
Ramazotti	30%	2,50
Averna	32%	2,50

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

Die Liste mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen liegt am Tresen aus.



„Pfefferkorn“ Steakhaus Siegfried Begerow

Verehrter Gast!

Seit dem 1. März 1986 betreibe ich das Restaurant Pfefferkorn hier in der Waldstraße, List. 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 Steackenner über alles schätzen.

Neben den variantenreichen Steaks auf der Karte sind jederzeit auch Zuschnitte nach Kundenwunsch möglich. Für die gekonnte Zubereitung garantieren Küchenmeister Begerow und sein Team am Grill.

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!

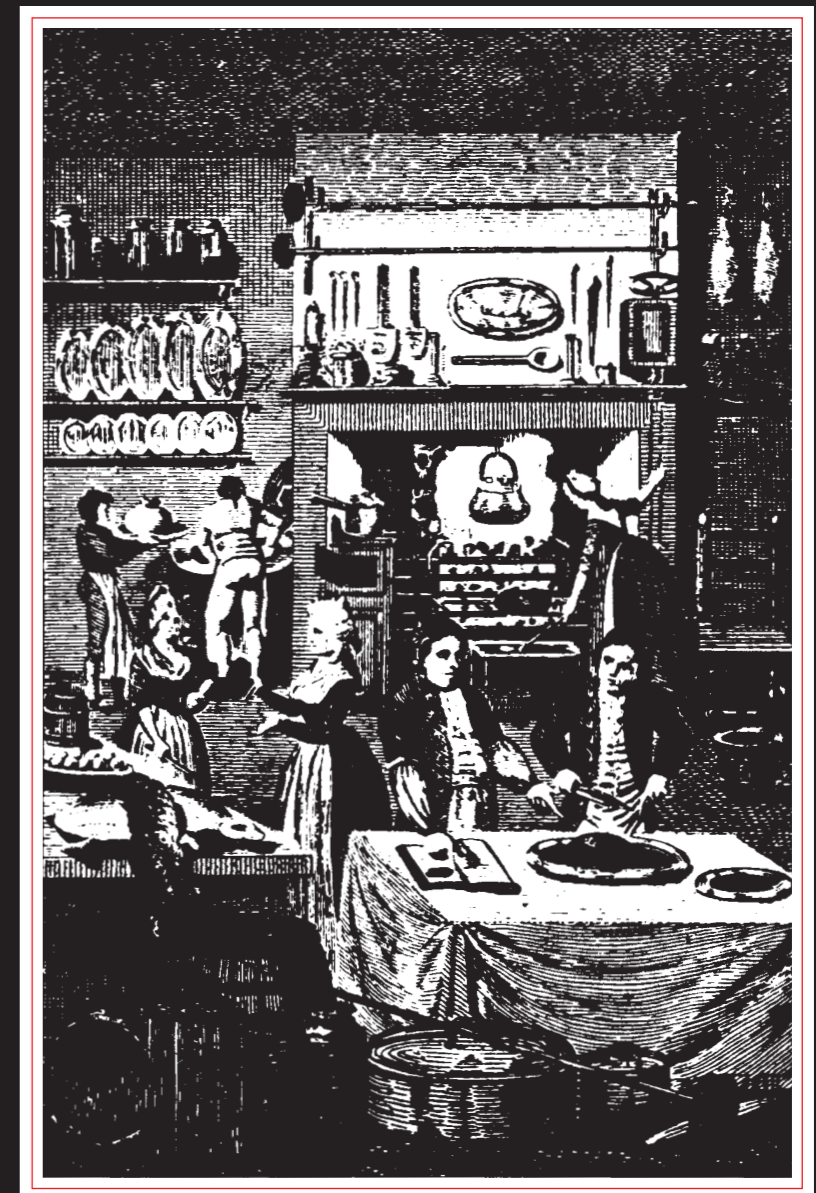
Ihr
Siegfried Begerow

Geschenkgutscheine

Wenn Sie etwas Besonderes schenken wollen – Geschenkgutscheine vom Pfefferkorn

Pfefferkorn, Waldstraße 3, Ecke Podbielskistraße, 30163 Hannover-List, Telefon 66 08 89, Telefax 66 28 48
www.pfefferkorn-hannover.de
Warme Küche durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr, ohne Ruhetag, wir sind immer für Sie da!

Wir akzeptieren Mastercard, Visa, Diners, EC-Karte



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

J. W. GOETHE
»GÖTZ VON BERLICHINGEN«

