

### Soups

**Beef-broth, consommé**  
with beef- and vegetable strips 4,00

**French Onion Soup,**  
baked with grated cheese<sup>1,2</sup> 4,00

**Tomato soup**  
with cream and fresh mushrooms 4,00

**Mushroom Soup**  
with cream<sup>6</sup> and garlic-bread 4,00

### Salads

**Pfefferkorn Salad-dish**  
fresh salads, yoghurt dressing<sup>2,5,7,8</sup>  
small dish 3,80  
large dish 5,00

**Coleslaw** 3,80

**Large salad plate „Normandie“**  
fresh several salads with ham<sup>1,3,4</sup>,  
feta cheese, olives, onions,  
baguette and herb butter 8,90

**American salad plate**  
fresh several salads  
with roasted turkey breast,  
hearts of palm<sup>1</sup>, sauces,  
baguette, herb butter 11,80

**Salad with steaks**  
fresh several salads<sup>2,5,7,8</sup> with  
grilled pork steaks (160 g)  
baguette, herb butter 10,80

### Salmon and soused herring

**Herring fillets „altdeutsche Art“**  
with onions, green beans with ham<sup>1,3</sup>,  
fried potatoes 9,80

**Sherry soused Herring**  
mildly stained, yoghurt crème<sup>2,5,7,8</sup>,  
green beans with ham<sup>1,3</sup>,  
fried potatoes 9,80

**„Graved Salmon“**  
home stained, with potato cookies,  
dill mustard sauce<sup>2,5,7,8</sup>,  
salad dish 11,90

**Roasted Salmon fillet**  
tender broccoli florets, sour cream<sup>2</sup>,  
potato cookies, salad dish<sup>6</sup> 15,50



### Appetizers Starters and Snacks

**Corn-cob** with herb butter 3,50

**½ dozen snails in mushroom heads,<sup>1</sup>**  
garlic butter, grated cheese<sup>1,2</sup>,  
baguette 6,50

**Scampi spit**  
with garlic dip<sup>2,5,7,8</sup>, salad,  
baguette 8,50

### Vegetable dishes

**Omelet with fresh mushrooms**  
béarnaise sauce<sup>2</sup>, baked potato,  
sour cream 8,50

**Fresh mushrooms à la crème<sup>6</sup>**  
with garlic bread 6,80

**Fried Camembert**  
with cranberries<sup>8</sup>, pineapple,  
salad, bread and butter 6,50

**Vegetable Plate „Flower maiden“**  
a variety of vegetables, béarnaise  
sauce<sup>2</sup>, fried egg, potato cookies 9,50

**Fried potatoes „German style“** 2,60  
various with bacon<sup>1,3</sup>  
with 2 fried eggs + 1,80

**French fries, portion** 2,40

**Baked potato**  
with sour cream<sup>2,5,7,8</sup> 3,60

**Garlic bread, portion** 1,40



### Menus in our Home-Saucepan

**Noodles in saucepan**  
with baked cheese<sup>1,2</sup>, shrimps, ham<sup>1,3,4</sup>,  
tomato sauce, basil, garlic-cream,  
salad 9,50

**Steak Pot „Luzern“**  
tender fillet stripes  
with fresh mushrooms,  
baked cheese<sup>1,2</sup>, tomato-cream  
sauce, noodles, salad 13,50

**Saucepan „Paris-Style“**  
tender fillet stripes with  
mushrooms in cream<sup>6</sup>, vegetables,  
béarnaise sauce, potato cookies 14,50

**Fillet-Pan „Pfefferkorn“**  
Tournedos of beef- and pork fillet  
fresh mushrooms, broccoli,  
béarnaise sauce<sup>2</sup> potato fries 15,90

### „Pfefferkorn“

### Our Pfefferkorn Special - Steaks, we apply only fresh Angus Beef from Argentina

	160 g	250 g
<b>Pork-Steak</b>	12,80	15,50
<b>Turkey-Steak</b>	13,90	16,50
<b>Pork-Fillet</b>	14,50	17,50
<b>Rump-Steak</b>	16,90	19,90
<b>Rib-Eye Steak</b>	17,90	21,90
<b>Sirloin Steak</b>	17,90	21,90
<b>Beef-Fillet-Steak</b>	20,90	26,90

**Included in the steak-price:**  
Herb-butter, baked potato with sour  
cream<sup>2,5,7,8</sup>, garlic bread, salad dish

Instead of herb-butter you may choose  
horseradish or pink pepper-butter

Please ask for our specially steak sauces

**Roasted tender turkey breast**  
with mushroom sauce, broccoli,  
béarnaise<sup>2</sup> sauce, potato croquets 13,90



### Pork-fillets (160 g)

**„Försterliesel“**  
Tournedos of pork-fillet,  
fresh mushrooms, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
potato croquets, salad dish 14,50

**Pork-fillet „Madagaskar“**  
with baked fruits, green pepper sauce<sup>2</sup>,  
potato croquets, salad dish 14,50

**Pork-fillet „Delfter Art“**  
with steamed tomatoes, fresh mush-  
rooms, baked with grated cheese<sup>1,2</sup>  
green beans with ham<sup>1,3</sup>,  
fried potatoe 15,50

**Pork-fillet „Batamog“**  
with hearts of palm,<sup>8</sup> sambal  
sauce-hot-spicy<sup>1</sup>,  
fried potatoes, salad 15,50

**Pork-fillet „Metternich“**  
with cranberries<sup>8</sup> and horseradish  
baked with grated cheese<sup>1,2</sup>,  
cauliflower, béarnaise sauce,  
potato cookies 15,50

Instead of  
potato fries or croquets alternately  
**a baked potato with sour cream** + 1,00 €  
Instead of vegetable  
alternately **Pfefferkorn Salad dish** + 1,00 €

### Barbecue plates

**Grill-plate „Hacienda“**  
roasted pork steak, crispy meatballs  
barbecue relish<sup>4,5</sup>, baked potato with  
sour cream, salad dish 8,90

**„Lumberman steak“ 200g**  
with baked crispy onions, potato fries,  
pink pepper butter, garlic bread,  
salad dish  
..with pork steak 13,90  
..with rump steak 16,90

**Barbecue-plate „Don Alfredo“**  
several roasted steaks, sausage,  
green pepper, barbecue sauce<sup>4,5</sup>,  
green beans with ham<sup>1,3</sup>, sweet corn,  
fried potato, salad dish 15,50

**„Pfefferkörnchen“**  
**Special-plate for two persons** 37,00  
several steaks, beef, pork, turkey,  
lamb fillet, fresh mushrooms and fine  
vegetable, sauces and different potato  
specialities.  
... and finally two glasses digestive.  
Cheers!

### Steaks from Argentina Angus Beef

**Tournedos „Pompador“**  
Shrimps, garlic and sour cream<sup>6</sup>, green  
beans with bacon<sup>1,3</sup>, garlic bread,  
potato croquets 160 g 15,50  
250 g 19,50

**„Uncle Tom“**  
Sirloin steak, onions in tomato relish<sup>4,5</sup>,  
béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
fried potatoes, salad 160 g 17,90  
250 g 21,90

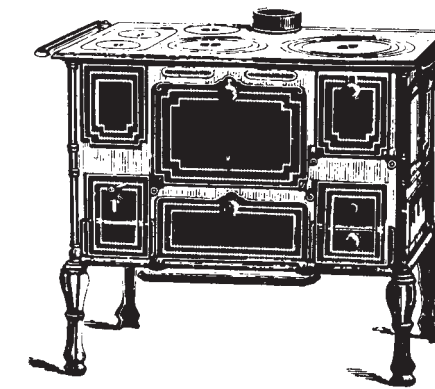
**Texas Steak „High Chaparral“**  
Rib-Eye Steak, hot pepper sauce,  
corn-cob, French fries,  
salad dish 160 g 17,90  
250 g 21,90

**Pepper Steak „Paris style“**  
Rump steak, green pepper cream  
sauce, French fries, salad dish  
160 g 16,90  
250 g 19,90

**Fillet Steak „Florida“**  
with baked pineapple and banana,  
carrots, broccoli, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
potato croquets 160 g 20,90  
250 g 26,90

**Fillet Steak „Mignon“**  
fresh mushrooms, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
fried potatoes, salad dish 160 g 20,90  
250 g 26,90

**New Zealand - Lamb fillets**  
with garlic relish „provençal“  
green beans with bacon<sup>1,3</sup>,  
fried potatoes, salad dish 20,90



### Plates for a small appetite

**„Büsumer Kartoffelschmaus“**  
boiled potatoes in sour cream<sup>2,5,7,8</sup>, deep  
sea shrimps, salad-garnished 6,50

**6 roasted Nuremberg sausages<sup>1,3,6</sup>**  
horseradish, coleslaw, baguette 5,50

**Giant Sausage in curry sauce<sup>1,2,3,6</sup>**  
French fries, coleslaw 6,00

**Delicious brawn meat in aspic<sup>1,3,4</sup>**  
mayonnaise sauce<sup>2,5,7,8</sup>, fried potatoes,  
fried potato, salad-garnished 9,20

**„Monte Carlo“**  
tender fillet stripes and mushrooms,  
baked over with camembert,  
tomato pesto, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
potato croquets, salad dish 9,60

### Pork Steaks (160 g)

**Tournedos „Tirol style“**  
from pork saddle, onions in tomato<sup>4,5</sup>  
relish, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
fried potatoes, salad dish 9,60

**„Südsee“**  
Pork steak, baked banana and  
pineapple, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
potato croquets, salad 10,90

**Hungarian „Puszta steak“**  
delicious paprika sauce<sup>4,5</sup>  
fried potatoes, salad 11,90

**„Jägersteak“**  
pork steak „Huntsman style“, fresh  
mushrooms béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
potato croquets,  
green beans with bacon<sup>1,3</sup> 11,90

**„Jenny Lind“**  
Pork steak baked with ham<sup>1,3,4</sup> and  
grated cheese<sup>1,2</sup>, broccoli,  
béarnaise sauce<sup>2</sup>, fried potatoes 11,90

**Roasted Spareribs**  
Barbecue sauce<sup>4,5</sup>, fried potatoes,  
salad dish 10,90



### Crispy Pork Scallops

**Scallop „Vienna style“**  
with fried potatoes, salad dish 11,90

**Scallop „Smart little Devil“**  
delicious paprika sauce<sup>4,5</sup>,  
French fries, salad dish 11,90

**Scallop „Ratsherren“**  
several vegetables, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
mushrooms, fried egg,  
French fries 11,90

**Scallop „Huntsman style“**  
fresh mushrooms, cauliflower,  
béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
fried potatoes 11,90

**Scallop „Hawaii“**  
with carrots, broccoli, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
baked banana, pineapple,  
potato croquets 11,90

**Scallop „Milanese“**  
pasta, ham<sup>1,3,4</sup> tomato sauce,  
parmesan cheese, salad 12,90

**Stuffed Scallop „Cordon bleu“**  
with ham<sup>1,3,4</sup>, and cheese<sup>1,2</sup>,  
fried potatoes, béarnaise sauce<sup>2</sup>,  
salad dish 13,90

**Specially for our Kids-Guest:**  
ask for the painting picture sheet  
with children menus  
...and later...get any surprises



## Biere

<b>BRINKHOFF'S</b> Pilsener <small>FL. HES. ANSPR. CIVILULLY FLIS. GENESER</small>	0,25 l	2,20
	0,4 l	3,50
<b>JEVER</b> Pilsener <small>PREMIE</small>	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50
<b>Köstritzer</b> <small>Schwarzbier</small>	0,3 l	2,80
Malzbier <sup>2</sup>	0,33 l	2,60
Alsterwasser	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50
<b>JEVER Fun</b> <small>Alkoholfreies Bier</small>	0,33 l	2,80
<b>ERDINGER</b> Weißbier, Hell, <small>Weißbier</small>	0,5 l	4,20
Dunkel, Kristall	0,5 l	4,20
Alkoholfrei	0,5 l	4,20

## Alkoholfreie Getränke

<b>Fanta</b> <sup>1, 2, 3</sup>	0,2 l	2,00
<b>Coca-Cola</b> <sup>2, 9</sup> <b>Coca-Cola light</b> <sup>1, 2, 5, 9, 10</sup>	2,00	2,00
Zitronenlimonade	2,00	2,00
<b>Christinen Brunnen</b> Natürliches Mineralwasser	0,25 l	2,20
<b>GEROLSTEINER</b> 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	2,00
Säfte, Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, Tomatensaft, Rhabarbernektar	0,2 l	2,50
<b>Schweppes</b> Original BITTER LEMON Chininhaltige Limonade <sup>3, 7, 8</sup>	2,50	2,50
<b>Schweppes</b> American GINGER ALE Limonade <sup>2, 7, 8</sup>	2,50	2,50

## Warme Getränke

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



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

## Eisgekühlte Klare und Spirituosen

Fürst Bismarck	38%	1,90
<b>MALTESERKREUZ AQUAVIT</b> <small>...kalt serviert im Originalglas</small>	40%	2,30
<b>Jubiläum Aquavit</b> <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 <sup>2</sup>	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 <sup>2, 9</sup>	17%	2,40
Bacardi	37,5%	2,50

## Kräuterliköre

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!

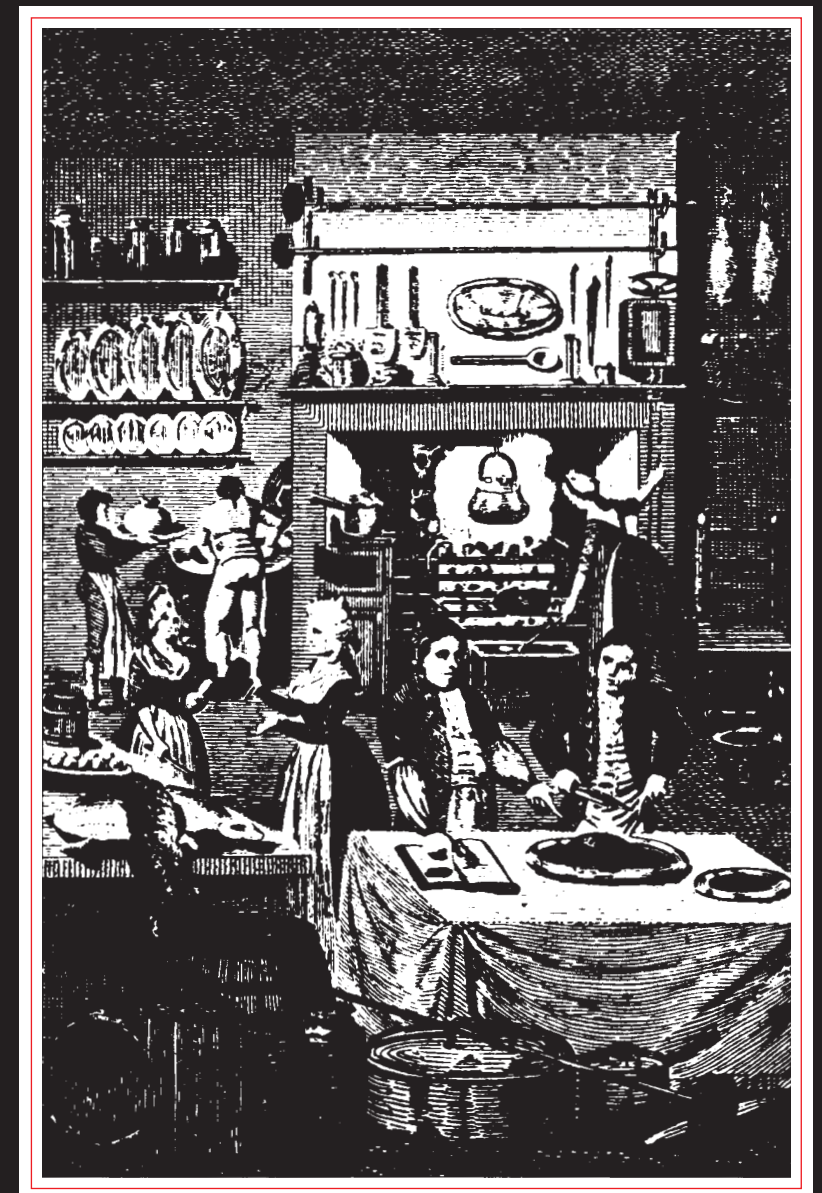
Ihr  
Siegfried Begerow

**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«

