



2024

7. bis 30 März 2024

A decorative border surrounds the page, featuring stylized line drawings of fish swimming in various directions, accompanied by small circles representing bubbles. The border is composed of several rows of these elements, framing the central text.

Vorspeisen

Bruschetta mit Frischkäsecreme und hausgebeiztem Lachs 14,90 €

Frühlingssalat mit Edelfischen 15,90 €

Fines de claires Felsenaustern auf Eis Stück 3,90 €

Suppen

klare Edelfischsuppe mit Gemüsestreifen 6,50 €

Bärlauchschaumsüppchen mit Lachs 6,90 €

*Currysüppchen mit Zitronengras, Scampi
und Kefirlimonenblatt aromatisiert* 7,20 €



Zwischengerichte

„Fischstäbchen“ vom Island Rotbarsch
lauwarmer Kartoffelsalat 12,90 €

Asia Nudeln mit Scampis im Pfännchen 15,90 €

Hauptgerichte

hessische **Schmandheringe**
mit Pellkartoffeln und Salatteller 16,90 €

pochiertes **Seelachsfilet** auf Blattspinat
Senfsauce und Petersilienkartoffeln 17,90 €

Filet von **Flußbarsch** im crispy Tempura- Pankoteig gebacken
Sauce Tartare, kleinen Kartoffeln und Salatteller 19,90 €

Almeröder **Pfannfisch**
verschiedene Fischmedaillons auf Bratkartoffeln
Senfsauce und Salatteller 24,90 €

„Pempels **Fischmarkt**“
verschiedene Edelfische
auf hausgemachten Nudeln und Salatteller 25,90 €



Pulled Salmon Burger
hausmacher Dipps, Blattsalate
Pommes im Körbchen

26,90 €

Filet vom Skrei
gebratener Spargel Bärlauch- Kartoffeln

28,90 €

Zanderfilet
auf fermentiertem Kraut
mit Weinbeeren und glasierten Kartoffeln

31,90 €

Käse

gehobelter Tete de moine mit Feigensenf

6,90 €

gebratenes von Birne, Speck und Ziegenkäse

7,20 €

Dessert

gratinierte Früchte mit hausgemachtem Passionsfruchteis

6,90 €

pochierte Quarkküller mit hausgemachtem Cassissorbet

7,90 €



kleine Speisekarte

-während der Fischwoche 2024-

Vorspeise

*Tomaten- Brotsalat
mit geprozeltem Feta Käse* 9,90 €

Suppe

Oma Pempels Bouillon mit Nudeln 6,50 €

Pempels Tomatencremesuppe mit Buttercroutons 6,90 €

Toasts

*Toast „Spezial“
Schweinefilet auf Toast mit Speck- Champignons
Salatteller* 16,90 €

*„Herrentoast“
Rinderfilet mit Zwiebel- Pfeffersauce auf Toast
Salatteller* 22,90 €



Hauptgerichte

*Schweineschnitzel mit frischen Champignons
Pommes frites und Salatteller*

16,90 €

*3 Schweinemedallions
mit Pfeffer- Rahmsauce, Butterspätzle
und Salatteller*

18,90 €

*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
Runzelkartoffeln und Salatteller*

300g

200g

34,90 €

27,90 €

*Pempels Pfeffersteak
Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce
Omas Bratkartoffeln und Salatteller*

38,90 €

32,90 €



Weißweine

2022`er	<i>Pinot Griccio "Vega Vino" Terre Siciliane</i>	0,75 l	25,90 €
2020`er	<i>Weil Kiedricher Rheingau Riesling Riesling Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil</i>	0,75 l	39,90 €
2018`er	<i>weißer Burgunder „KW“ Qualitätswein trocken Weingut Königswingert, Guldental</i>	0,75 l	28,90 €
2021`er	<i>Diehl Grauer Burgunderc Qualitätswein trocken Weingut Diehl Edesheim</i>	0,75 l	29,90 €
2020`er	<i>Oberbergener Bassgeige Grauburgunder Kabinett trocken Winzergenossenschaft Oberbergen</i>	0,75 l	29,90 €
2019`er	<i>Classic Riesling „M“ Qualitätswein trocken, Weingut G.H. von Mumm, Johannisberg</i>	0,75 l	26,90 €
2018`er	<i>Schloß Johannisberger Gelblack Riesling Qualitätswein trocken Weingut Schloß Johannisberg, Rheingau</i>	0,75 l	37,90 €
2019`er	<i>Colombard- Chardannay Western Cellars, California, USA</i>	0,75 l	27,90 €



Rotweine

2021`er	<i>Doppio Passo Puglia Primitivo</i>	0,75 l	25,90 €
2018`er	<i>Weikersheimer Tauberberg Zweigelt Qualitätswein trocken Württembergische Weingärtner</i>	0,75 l	29,90 €
2017`er	<i>„Cuvée Royal“ Qualitätswein trocken Weingut Königswingert</i>	0,75 l	29,90 €
2016`er	<i>Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Qualitätswein, trocken Badische Weinkeller, Breisach</i>	0,75 l	27,90 €
2015`er	<i>Oberbergener Bassgeige erste Lage Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Franz Keller, Oberbergen</i>	0,75 l	47,90 €
2014`er	<i>Legende Bordeaux Collection Barons de Rothschild (Lafite)</i>	0,75 l	35,90 €
2019`er	<i>Cabernet Sauvignon Western Cellars, California, USA</i>	0,75 l	29,90 €
	<i>Conte Di Caampiano Appassimento, Salento</i>	0,75 l	29,90 €