



2018

22. Februar bis 31. März 2018



Vorspeisen

*Blattsalate mit smoked pulled Salmon
und süßem Senf- Dip*

11,80 €

Blattsalate mit gebratenen Scampis

13,80 €

Papillon Felsenaustern auf Eis

Stück 2,30 €

Suppen

Schaumsüppchen von Räucherfischen

4,80 €

zweierlei Paprikasüppchen mit Lachs und Zander

5,00 €

Karottenschaumsüppchen mit Ingwer und Scampispiß

5,80 €



Zwischengerichte

Gratin von Lachs und Frühlingslauch 10,80 €

Spieß von Jakobsmuscheln und Zucchini 15,80 €

Scampi mit chinesischen Nudeln 13,80 €

Hauptgerichte

*Hessische Schmandheringe
mit Pellkartoffeln und Salatteller* 13,50 €

*Pempels Fischburger mit pulled smoked Salmon
Pommes frites und Salatgarnitur
hausgemachter Ketchup und Dijon - Dip* 17,80 €

Lachswürfel mit chinesischen Nudeln und Salatteller 18,80 €

*Almeröder Fischmarkt
verschiedene Edelfische
auf hausgemachten Nudeln und Salatteller* 19,80 €



*Filet vom Skrei
mit Kartoffeln und roten Zwiebeln gebraten* 21,80 €

*Seesaibling im Sack
Filet vom Seesaibling mit Gemüse, Kräutern
und Kartoffeln im Sack, gegart* 22,80 €

*Baramundi mit Limonen gebraten
Wokgemüse und Basmatireis* 23,80 €

*Zanderfilet aus dem Kräuterrauchduft
auf Tomaten- Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln* 26,80 €

Käse

Lasagne von Apfel und Ziegenkäse 4,80 €

gehobelter Tete de moine mit Feigensenf 5,50 €

Dessert

Crème brûlée mit Blutorange und Vanilleeis 5,50 €

Limonenparfait mit soufflierten Beeren 5,80 €



*Kleine Fleischkarte
-während der Fischwoche 2018-*

Vorspeise

*Tomaten- Brotsalat
mit geprozeltem Feta Käse* 8,50 €

Suppe

Oma Pempels Bouillon mit Nudeln 3,80 €

Pempels Tomatencremesuppe mit Buttercroutons 4,80 €

Toasts

*Toast „Spezial“
Schweinefilet auf Toast mit Speck- Champignons
Salatteller* 11,80 €

*„Herrentoast“
Rinderfilet mit Zwiebel- Pfeffersauce auf Toast
Salatteller* 16,80 €



Hauptgerichte

*Schweineschnitzel mit frischen Speck- Champignons
Pommes frites und Salatteller*

11,80 €

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

13,80 €

*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
Runzelkartoffeln und Salatteller*

300g

200g

25,80 €

19,80 €

*Pempels Pfeffersteak
Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce
Omas Bratkartoffeln und Salatteller*

29,80 €

25,80 €



Weißweine

2016`er	<i>Pinot Grigio delle Venezie Valmarone, Trentino</i>	0,75 l	19,50 €
2014`er	<i>Weil Rheingau Riesling Riesling Qualitätswein trocken Weingut Robert Weil</i>	0,75 l	34,80 €
2015`er	<i>Insel Mariannenaue Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken Weingut Schloss Reinhartshausen</i>	0,75 l	26,80 €
2016`er	<i>Kloster Eberbach Riesling Qualitätswein feinherb trocken Staatsweingut Eltville</i>	0,75 l	26,80 €
2016`er	<i>Kloster Eberbach Weissburgunder Qualitätswein trocken Staatsweingut Eltville</i>	0,75 l	25,80 €
2016`er	<i>Diel Grauer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut Diel Edesheim</i>	0,75 l	27,80 €
2016`er	<i>Oberbergener Bassgeige erste Lage Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Franz Keller, Oberbergen</i>	0,75 l	32,80 €
2016`er	<i>Weißburgunder „Fritz Waßmer“ Baden, Qualitätswein trocken, Weingut Fritz Waßmer</i>	0,75 l	26,80 €



Rotweine

2008`er *Selection HM No. 14*
Qualitätswein trocken
Erzeugerabfüllung Keller, Flörsheim 0,75 l 24,80 €

2013`er *Assmannshäuser Höllenberg*
Spätburgunder Kabinett trocken
Weingut Robert König, Assmannshausen 0,75 l 28,80 €

2015`er *Kloster Eberbach*
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Staatsweingut Eltville 0,75 l 29,80 €

2016`er *Oberbergener Bassgeige erste Lage*
Spätburgunder Qualitätswein, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen 0,75 l 38,80 €

2013`er *Sturmfeder Lemberger*
Qualitätswein trocken
Weingut Baron von Bentzel- Sturmfeder 0,75 l 28,80 €

2004`er *Marques de Sandoval*
Reserva Especial
Calatayud
Bodega San Alejandro 0,75 l 27,50 €

2014`er *Aussière Rouge*
Domaines Barons de Rothschild (Lafite) 0,75 l 32,80 €

Conte Di Caampiano
Appassimento, Salento 0,75 l 27,80 €