



THE PEPPERMILL

american restaurant

Onze Huiswijnen



Italiaans glas €3,75 fles €17,00

Pasqua, le Collezioni, Chardonnay (wit)
Pasqua, le Collezioni, Sangiovese (Rood)
Pasqua, le Collezioni, Rosado (rose)



Spaans glas €4,00 fles €18,50

Hoya de Cadenas Blanco (wit)
Hoya de Cadenas Tinto (rood)

Tappatizer

“Charcuterie et Fromage”

Diverse kaas, worst en vleeswaren,
geserveerd met brood, tapenade, olijven en boter.
Heerlijk om samen mee te beginnen!

€9,50

Bekijk ook onze nieuwe wijnkaart op tafel...

Met o.a. een heerlijke Cava in grote maar nu ook in kleine flesjes leuk als aperiteif voor 2 personen...



Cava MVSA Brut

MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA
Deze Cava is opgedragen aan de Muzes,
die Spanje's grootste kunstenaars
inspireerden: Salvador Dali, Pablo Picasso,
Joan Miro en Francisco de Goya. De vier
blokjes op het etiket staan voor hen
symbool. Musa Cava Brut is een droge
bleekgele mousserende wijn.

Fles groot 0,75l € 25,00
Fles klein 0,375l € 14,50

Prosecco

PINOT BLANC, CHARDONNAY
Frizzante is de aanduiding voor een mild-
mousserende witte wijn. Anders dan de
bruisende spumante toont een frizzante
kleine, fijne belletjes in het glas. De
Italianen in en rondom Venetië zijn dol op
hun frizzante. Pasqua's Pinot-Chardonnay
is zo'n vrolijke, makkelijke, fruitige, lichte
frizzante.

Glas €4,00 Fles €20,00



Menu24,50

Buffalo Wings

Amerikaans gemarineerde kippenvleugeltjes, geserveerd met knoflookmayonaise en BBQ-saus.

Soup of the Day

Soep van de dag, geserveerd met brood.

Diamond Salad

Salade met gebakken en lichtpittig gemarineerde diamanthaas (biefstuk)

Goat Cheese Sandwich

Met honing en kruiden gegratineerde geitenkaas, geserveerd met frisse salade en groosterde zonnebloempitten.

Chicken and Salmon

Gegrilde kipfilet met gesmolten mozzarella en gegratineerd met verse zalm, geserveerd met spinazie en knoflooksaus.

Grilled Swinish

Gegrilde varkenshaas, geserveerd met groente en pepersaus.

Pisces

Combinatie van gegrilde tonijn en kabeljauw met bacon uit de oven, geserveerd met verse groente en balsamicostroop.

Burritos

Twee tarwetortilla's gevuld met mexicaanse kip, gegratineerd met kaas, ananas en enchilladasaus, geserveerd met salade, guacamole en zure room.

Penne Pasta & Creamy Red Sauce

Pasta-ovenshotel met courgette, cherry-tomaatjes en lente-ui in een romige tomaten-gorgonzola saus, geserveerd met stokbrood.

Toffee & Caramel "Sweet Dreams"

Caramelijs met slagroomsoesjes en toffeesaussweet dreams!

New York Cheesecake

Huisgemaakte cheesecake, geserveerd met bosbessenjam.

Chocolat Delight

Warm Chocolade taartje met lopende chocolade vulling en frambozenijs.

Coffee

Koffie of thee

Koffie, Thee, Espresso	2,10
Cappuccino, Koffie verkeerd	2,40
Dubbele Espresso	2,50
Wiener Melange	2,50
Special Coffee	6,50
Frisdranken	2,20
Verse Jus d'Orange	2,70
Heineken Tap 0,25l	2,30
Heineken Tap 0,5l	4,50
Amstel Malt	2,50
Witbier	3,50
Rosébier	3,50
Palm	3,50
Westmalle Trippel & Dubbel	4,00
Corona, Desperados	4,30
PSV	3,75
Likeuren	4,40
Binnenlands gedestilleerd	3,30
Buitenlands gedestilleerd	4,30
Whiskey	v.a.5,00
Cognac	v.a.5,00
Huiswijn Italiaans (rood, wit en rosé)	gl.3,75 fl.17,00
Huiswijn Spaans (rood en wit)	gl.4,00 fl.18,50
Zoete witte & rosé	gl.3,75 fl.18,50
Fles Tafelwater (0,75L)	fl.4,50

Drinks

&

Bites

Olives 3,25
Gemarineerde groene en zwarte olijven.

Bread 3,50
Brood met boter en tapenade.

Tortilla Chips 3,50
Met salsa en guacamole.

Nacho Cheese 4,00
Warme tortillachips met gesmolten kaas

Tappatizer 9,50
"Charcuterie et Fromage"
Diverse kaas, worst en vleeswaren,
geserveerd met brood, tapenade, olijven
en boter.
Heerlijk om samen mee te beginnen!

Wine Sale

op = op!

Torres, Waltraud, Spanje

RIESLING

Een milddroge, uitgesproken geurige Riesling met aroma's van jasmijn, sinaasappel en honing uit de heuvels bij Barcelona. Geweldige en verrassende Rieslingwijn van Miguel Torres.

Fles ~~€26,50~~ €20,00



Hoya de Cadenas Rosado, Spanje

BOBAL

Deze rosé heeft een intens rode kleur en een aroma van aardbeien dat zo karakteristiek is voor de Bobal variëteit. Het is een zeer fruitige wijn, met een verfrissend zuurtje. De afdronk is lang en geurig.

Fles ~~€18,50~~ €15,00



The House of Nobilo, Nieuw Zeeland

SAUVIGNON BLANC

Deze crispy Sauvignon Blanc is grotendeels gemaakt van druiven uit Marlborough en een deel komt van de noordelijke oostkust. De verfrissende, droge wijn heeft sappige aroma's van grapefruit, perzik en passievrucht. Door zijn opwekkende, milde afdronk past deze wijn op veel momenten. Aperitief, terras en aan tafel.

Fles ~~€23,00~~ €18,00



Twin Oaks, Robert Mondavi, Amerika

CHARDONNAY 93%

De druiven komen uit enkele van de beste wijngaarden van de Central Coast en van Lodi. Ze zijn geselecteerd op grond van hun expressieve karakter. Een wijn met aroma's van appel, peer en citrusbloesem. Rijping op vat geeft de wijn een zweem van zoet eiken en geroosterde walnoten.

De afdronk is zacht.

Fles ~~€22,00~~ €18,00



Grüner Veltliner, Oostenrijk

GRUNER VELTLINER

De grüner veltliner groeit in verschillende wijngaarden in het Strassertal. Droog, sappig en lekker verfrissend met de fruitige smaak van citrus. Heerlijk bij oesters, vis, salades.

Fles ~~€22,00~~ €18,00



Starters

Mustard Soup 4,50
Romige mosterdsoep met lente-ui.

Soup of the Day 4,50
Soep van de dag, geserveerd met brood.

Pennsylvania Fried Mushrooms 7,50
In bierbeslag gebakken champignons met knoflookmayonaise.

Fried Shrimps with Garlic 8,00
In knoflookolie gebakken pikante garnalen, geserveerd met brood.

Goat Cheese Sandwich 8,00
Met honing en kruiden gegratineerde geitenkaas, geserveerd met frisse salade en groosterde zonnebloempitten.

Beef Carpaccio "Little Italy" 8,00
Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten, parmezaanse kaas, bieslook en een knoflookvinaigrette.

Fresh Oysters
Dagverse oesters op ijs geserveerd met citroen.
Per twee 4,50
Per half dozijn 12,00
(oesters hebben wij beperkt op voorraad om versheid te kunnen garanderen.)

Caesar Salads

De befaamde salade uit Hollywood, bestaande uit romainesla, ijsbergsla, parmezaanse kaas, pijnboompitten, croutons en een caesardressing.

U kunt kiezen uit een kleine salade (voorgerecht) of een grote salade als hoofdgerecht (incl. potato wedges)

Large Salad + € 5,00

Caesar Greece 7,00
Caesar met feta, tomaten en olijven.

American Grilled Chicken 7,00
Caesar met gegrilde kipfilet,

French Caesar "Niçoise" 7,00
Een caesar bestaande uit tonijn, ei, ui, tomaat en olijven.

Italian Caesar Carpaccio 8,50
Caesar met carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten, parmezaanse kaas en bieslook.

Caesar Fried Shrimps 8,50
Een caesar met in knoflookolie gebakken pikante garnalen.

Steaks & Specials

Beef & Swinish 16,00

Gegrilde biefstuk en een gegrilde varkenshaas, geserveerd met groente waarbij u een keuze kunt maken uit gorgonzolasaus, mosterd dille saus, pepersaus of knoflookmayonaise.

Lamb Stew 16,00

Gestoofd lamsvlees met rode port, uien en knoflook, geserveerd met keuze uit aardappelpuree of rijst.

Veal Ribeye 18,00

Gegrilde kalfsribeye, geserveerd met spinazie waarbij u een keuze kunt maken uit gorgonzolasaus, mosterd dille saus, pepersaus of knoflookmayonaise.

Filet Mignon 22,00

Malse gegrilde ossenhaas (tournedos), geserveerd met groente waarbij u een keuze kunt maken uit gorgonzolasaus, mosterd dille saus, pepersaus of knoflookmayonaise.

American Rib Roast (500gr) 25,00

Gegrilde rib roast van 500 gram, heerlijke malse steak van de lende en de ribeye, voor de echte vleesliefhebber met een vetrandje, geserveerd met groente waarbij u een keuze kunt maken uit gorgonzolasaus, mosterd dille saus, pepersaus of knoflookmayonaise.

Chicken and Salmon 16,50

Gegrilde kipfilet met gesmolten mozzarella en gegratineerd met verse zalm, geserveerd met spinazie en een witte wijn-dragonsaus.

Clubsteak and Salmon Combo 17,50

The Peppermill classic..... Gegrilde biefstuk, gegratineerd met verse zalm, geserveerd met groente en knoflookmayonaise.

Big American Surf and Turf Skewer 22,00

Grote spies met biefstuk en tijgergarnalen(gepeld) van de grill, geserveerd met verse groenten en een knoflookmayonaise.

The Royal Surf and Turf meal with Lobster 27,50

Real American dish Gegrilde malse kalfsribeye en een gegrilde halve kreeft, geserveerd met groente en boterjus.

Seafood

Fresh Salmon Trout 17,00
Deze heerlijke filet van zalmforel wordt op de huid gebakken, geserveerd met een witte wijndragonsaus en spinazie.

Tuna Steak 17,00
Gegrilde tonijnfilet, geserveerd met spinazie en de keuze tussen gorgonzolasaus of witte wijndragonsaus.

Kabloin & Bacon 17,50
Kabeljauwfilet met bacon uit de oven, geserveerd met groente en balsamico-stroop.

Tiger Shrimp Salad 17,50
Royale maaltijdsalade met gebakken pikante garnalen en een spies van tiggergarnalen.

Lobster & Tiger 25,00
Combinatie van een halve kreeft en tiggergarnalen, geserveerd met aardappelpuree en een garnalen-wittewijnsaus.

American Lobster 27,50
The Peppermill proudly presents.....
Gegrilde hele kreeft op z'n Amerikaans met boterjus, aardappeltjes en maïskolfjes.

Vegetarian

Penne Pasta & Creamy Red Sauce 15,50
Pasta-ovenshotel met courgette, cherry-tomaatjes en lente-ui in een romige tomaten-gorgonzola saus, geserveerd met stokbrood.

Legumbres Tortillas 15,50
Eén tortilla gevuld met spinazie en kaas en één tortilla gevuld met tomaat en lente-ui, gratineerd met mozzarella, geserveerd met salade, guacamole en zure room.

Swiss Cheese Fondue 15,50
Heerlijke kaasfondue van Emmentaler, Gruyère, knoflook en witte wijn.
Geserveerd met brood en groente.

Nachos Verduras 15,50
Mexicaanse ovenshotel met tortillachips, groenten en met kaas gratineerd, geserveerd met een salade, zure room en guacamole.

texmex

Farmer's Grill 16,00

Combinatie van een sparerib, een gemarineerde kipfilet en een varkenshaas, geserveerd met knoflookmayonaise en maïskolfjes.

The Peppermill BBQ Ribs 16,00

Volgens Amerikaans recept gemarineerde spareribs, geserveerd met knoflookmayonaise en maïskolfjes.

Tex-Mex combo 16,00

Combinatie van een sparerib en een tarwetortilla gevuld met Mexicaans rundvlees. Gegratineerd met enchilladasaus en kaas, geserveerd met salade, guacamole en zure room.

Texas Chicken Combo 16,00

Combinatie van een gegrilde, gemarineerde kipfilet en een tarwetortilla gevuld met Mexicaans gemarineerde kip, gegratineerd met enchilladasaus en kaas. Geserveerd met salade, guacamole en zure room.

Enchilladas Yucatan 16,00

Twee tarwetortilla's, één gevuld met Mexicaanse kip en één met Mexicaans rundvlees, gegratineerd met kaas en enchilladasaus, geserveerd met salade, guacamole en zure room.

Muchos Nachos 16,00

Tortillachips met Mexicaanse kip, paprika, maïs, ui en jalopenopepers in de oven met kaas gegratineerd, geserveerd met salade, guacamole en zure room.

Kids

Kinder menu (tot 10 jaar) 7,50

Keuze uit kipnuggets, sparerib of kipfilet, geserveerd met frietjes, appelmoes en mayonaise.

Kinderijsje 3,50

sweets

Toffee & Caramel "Sweet Dreams" 6,50
Caramelijs met slagroomsoesjes en toffeesaus
.....sweet dreams!

Crème Brûlée 6,50
Vanille crème met een knapperig caramellaagje,
geserveerd met frambozenijs.

American brownie 5,50
Amerikaanse brownie, geserveerd met
walnotenijs.

New York Cheesecake 5,50
Huisgemaakte cheesecake, geserveerd met
bosbessenjam.

The Peppermill Grand dessert 10,00
Een combinatie van bovenstaande desserts

Lemon & Wodka 6,50
Citroen sorbetijs overgoten met Smirnoff Ice
(wodkadränkje)

Chocolat Fondue 12,00
Chocolade fondue met o.a. marshmallows, wafels,
soesjes, lange vingers en vruchten.

Dessert Wine

Late Harvested Muscat
Brown Brothers
Australië

Een goudgele, lichtzoete
dessertwijn met de intense
geur en smaak van rijpe
muskatdruiven.

Glas 4,25
Fles 24,50

Special Coffees 6,50

Irish coffee
Koffie met Jameson whisky
en geslagen room.
Spanish coffee
Koffie met Tia Maria
en geslagen room.
French coffee
Koffie met Grand Marnier
en geslagen room.
Italian coffee
Koffie met Amaretto
en geslagen room.
Mexican coffee
Koffie met Kahlua, Tequilla
en geslagen room.

Special Coffee