



Peperoni

Ihr Restaurant in Siegburg

Im Schützenhaus

Herzlich willkommen

in unserem Restaurant.

Wir freuen uns, dass wir Ihnen etwas Besonderes bieten können und dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Festliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum oder geschäftliche Veranstaltung, für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen (bis zu 400 Personen), ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet.

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ihre Familie Pervan & Team



*Wir stellen
Geschenkgutscheine
für Sie aus.*

*Verschenken Sie
ein paar schöne Stunden!*

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen³⁵.

*Warme Küche
von 11.30 - 14.30 Uhr und
von 17.00 bis 22.00 Uhr
Montag Ruhetag*

Aperitifs

<i>Sherry dry</i>	5 cl	3,50	<i>Glas Prosecco</i>	0,1 l	4,90
<i>Sherry medium</i>	5 cl	3,50	<i>Aperolspritz</i>	0,2 l	6,90
<i>Martini weiß</i>	5 cl	3,50	<i>Lillet Berry</i>	0,2 l	6,90
<i>Campari¹-Orange</i>	5 cl	5,50	<i>Hugo</i>	0,2 l	6,90

Vorspeisen

<i>Prschut</i> Dalmatinischer Rohschinken, dazu Brot	12,90
<i>Carpaccio Classico</i> Rinderfiletscheiben hauchdünn und geraspelter Parmesan auf Salat mit Balsamicodressing, dazu Brot	12,90
<i>Contra-Carpaccio</i> Rinderfilet dünn geschnitten, kurz gegrillt, mariniert mit Balsamico, mit Staudensellerie und Parmesanhobel	15,90
<i>Oktopussalat</i> - dazu Brot	13,90
<i>Gegrillte Paprika und Zucchini mariniert</i> mit Kräuterquark und Brot	8,90
<i>Vorspeisenteller „Peperoni“</i> Carpaccio, Oktopussalat, Paprika, Zucchini mariniert und Kräuterquark, dazu Brot	14,90
<i>Schafskäse überbacken</i> mit Tomate, Paprika, Olivenöl, dazu Brot	10,90
<i>Scampi Pikante</i> mit Knoblauch, dazu Brot	13,90

Suppen

<i>Rindfleischsuppe</i>	5,50
<i>Tomatencremesuppe</i>	5,50
<i>Tagessuppe</i> - vegan	5,50

Für den kleinen Appetit

<i>Salat Chef</i>	<i>16,90</i>
<i>bunt gemischter Salat, Balsamicodressing, mit Bratkartoffeln und gerösteten Hähnchenbruststreifen und Käse¹</i>	
<i>Salat di Manzo</i>	<i>19,90</i>
<i>bunt gemischter Salat mit Steakfleischstreifen und Parmesanhobel</i>	
<i>Gemüseteller Vegetaria</i>	<i>13,90</i>
<i>verschiedene frische Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Palatschinken Spinat-Schafskäse</i>	<i>13,90</i>
<i>hauchdünner Pfannekuchen, gefüllt mit Spinat und Schafskäse und mit Parmesan überbacken, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Feine frische Bandnudeln</i>	<i>18,90</i>
<i>mit Garnelen in Sahnesauce, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Feine frische Bandnudeln</i>	<i>17,90</i>
<i>mit Hähnchenstreifen in Sahnesauce, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Senioren-Filetsteak „Mini“</i>	<i>23,90</i>
<i>argentinisches Rinderfilet mit Champignons in Pfefferrahmsauce, Gemüse und Bratkartoffeln, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Senioren-Herren-Teller</i>	<i>18,90</i>
<i>Filet vom Jungschwein in Pfeffersauce, mit Gemüse und Bratkartoffeln, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Senioren-Tropic-Teller</i>	<i>18,90</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Sauce Béarnaise, Gemüse und Kroketten, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Senioren-Kalbssteak</i>	<i>21,90</i>
<i>mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kroketten, dazu Salat vom Salatbuffet</i>	

- Weitere vegane und vegetarische Gerichte auf Nachfrage -

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 5) koffeinhaltig | 11) Steinobst könnte Reststeine enthalten |
| 2) mit Konservierungsstoff | 6) mit Süßungsmittel | 12) In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 7) geschwefelt | 35) Speisen nur zum sofortigen Verzehr |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 8) mit Nitritpökelsalz | |
| | 9) enthält eine Phenylalaninquelle | |

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Steak-Börse

Leckere Steaks aus Argentinien

Auf den riesigen Weiden Argentiniens werden fast ausschließlich Black-Angus gezüchtet. Wir verarbeiten nur das frische, wohlschmeckende und zarte Fleisch dieser Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

English: blutig gebraten

Medium: rosa gebraten

Well done: ganz durchgebraten

Wenn Sie keinen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak **medium/rosa** gebraten.

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	200 g	26,90
und ein Salat vom Salatbuffet	300 g	33,90
	400 g	40,90

Filetsteak

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	200 g	30,90
und ein Salat vom Salatbuffet	300 g	38,90
	400 g	46,90

Steak-Gerichte

Filetsteak Gorgonzola 31,90

in feiner Gorgonzola-Sauce, dazu Kroketten, Gemüse und ein Salat vom Salatbuffet

Rumpsteak Diabolo 28,90

mit Garnelen in scharfer Sauce, dazu Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck⁸ und ein Salat vom Salatbuffet

Rumpsteak Zwiebel 28,90

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck⁸ und ein Salat vom Salatbuffet

Filetsteak Madagaskar 31,90

in Pfeffersauce, dazu Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck⁸ und ein Salat vom Salatbuffet

Filetsteak Champignon 31,90

mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten, Gemüse und ein Salat vom Salatbuffet

Pfanne "Peperoni" 23,90

Steakfleischstreifen, Paprika, Champignons in pikant-scharfer Sauce, dazu Butterreis und ein Salat vom Salatbuffet

Grill-Spezialitäten

<i>Cevapcici</i>	<i>17,90</i>
<i>dazu Pommes frites, Djuwetschreis und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Duroc-Rückensteak</i>	<i>18,90</i>
<i>mit Pommes frites, Djuwetschreis und einem Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Hacksteak Hirten</i>	<i>20,90</i>
<i>mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes frites, Djuwetschreis und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Pjjeskavica</i>	<i>17,90</i>
<i>Hacksteak vom Grill, dazu Pommes frites, Djuwetschreis und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Grill-Teller</i>	<i>21,90</i>
<i>Hähnchenfilet, Cevapcici, Hacksteak, Duroc-Rückensteak, dazu Pommes frites, Djuwetschreis und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Balkan-Teller</i>	<i>25,90</i>
<i>Rinderfilet, Duroc-Rückensteak, Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, magerer Speck ⁸, Debreciner Würstchen, dazu Pommes frites, Djuwetschreis und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Piraten-Spieß</i>	<i>23,90</i>
<i>Filet vom Jungschwein, Kalbssteak, Hähnchenfilet mit frischen Champignons in Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁸, Gemüse und ein Salat vom Salatbuffet</i>	

Vom Lamm

<i>Lamm-Kotelett</i>	<i>29,90</i>
<i>vom Carree, mit Knoblauch, dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln mit Speck ⁸ und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Lamm-Steak</i>	<i>24,90</i>
<i>mit Knoblauch, dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln mit Speck ⁸ und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Lamm-Mix-Teller</i>	<i>26,90</i>
<i>Kotelett und Steak mit Knoblauch, dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln mit Speck ⁸ und ein Salat vom Salatbuffet</i>	

Evergreens- immer gut

<i>Hähnchenschnitzel paniert</i>	<i>17,50</i>
<i>paniert, dazu Pommes frites und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Hähnchenschnitzel Champignon</i>	<i>18,90</i>
<i>paniert, mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Hähnchenfilet Natur</i>	<i>18,90</i>
<i>vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Pfanne India</i>	<i>18,90</i>
<i>geschnetzeltes Hähnchenfilet in Curry-Ananassaucе dazu Butterreis und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Schweinefiletmedallions Gorgonzola</i>	<i>21,90</i>
<i>Filetmedaillons vom Jungschwein mit Gorgonzolasauce, dazu Gemüse, Kroketten und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Marco-Polo-Teller</i>	<i>21,90</i>
<i>Filetmedaillons vom Jungschwein mit Sauce Hollandaise und Käse¹ überbacken, dazu Gemüse, Kroketten und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Schiwago-Teller</i>	<i>21,90</i>
<i>Filetmedaillons vom Jungschwein in Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten, Gemüse und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Wiener Schnitzel - das Original</i>	<i>23,90</i>
<i>vom Kalb, dazu Pommes frites und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
	<i>als kleine Portion 19,90</i>

ab 2 Personen

<i>Kroatia-Platte</i>	<i>pro Person</i>	<i>24,00</i>
<i>Cevapcici, Hähnchenfilet, Hacksteaks, Duroc-Rückensteaks, Speck⁸, Debreciner Würstchen, dazu Gemüse, Djuwetschreis, Pommes frites und ein Salat vom Salatbuffet</i>		
<i>Steak-Platte</i>	<i>pro Person</i>	<i>31,00</i>
<i>Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, Rinderfilet in Champignon-rahmsauce, Kalbssteak in Sauce Hollandaise, dazu Gemüse, Djuwetschreis, Pommes frites und ein Salat vom Salatbuffet</i>		

Für unsere kleinen Gäste

halten wir separate Kinderkarten bereit

Frischer Fisch

<i>Lachs-Filet¹²</i>	<i>24,90</i>
<i>dazu Dalmatiner-Beilage (Blattspinat und Kartoffeln untereinander, mit Knoblauch) und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Zanderfilet¹²</i>	<i>21,90</i>
<i>dazu Dalmatiner-Beilage (Blattspinat und Kartoffeln untereinander, mit Knoblauch) und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Fischteller nach Art des Hauses</i>	<i>26,90</i>
<i>Lachs, Zander und Garnelen, dazu Dalmatiner Beilage (Blattspinat und Kartoffeln untereinander, mit Knoblauch) und ein Salat vom Salatbuffet</i>	
<i>Seezunge</i>	<i>38,90</i>
<i>dazu Dalmatiner Beilage (Blattspinat und Kartoffeln untereinander, mit Knoblauch) und ein Salat vom Salatbuffet</i>	

Desserts

<i>Gemischtes Eis</i>	<i>5,00</i>
<i>mit Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>Eisteller Danmark</i>	<i>7,90</i>
<i>Vanille¹- und Schokoladeneis auf Schokoladensauce mit Eierlikör</i>	
<i>Eis & Heiß 'Kirsch'</i>	<i>8,90</i>
<i>Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen¹¹</i>	
<i>Palatschinken 'Gourmet'</i>	<i>8,90</i>
<i>Pfannkuchen hauchdünn, gefüllt mit Vanilleeis¹ und Sahne</i>	
<i>Crème brûlée</i>	<i>7,90</i>
<i>Schoko Lava Cake</i>	<i>7,90</i>
<i>mit Vanilleeis¹ und Sahne</i>	

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee⁵</i>	<i>2,40</i>	<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,50</i>
<i>Tasse koffeinfreier Kaffee</i>	<i>2,40</i>	<i>Cappuccino⁵</i>	<i>3,00</i>
<i>Espresso⁵</i>	<i>2,40</i>	<i>Latte Macchiato⁵</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso doppelt⁵</i>	<i>3,80</i>	<i>Tasse keo Tee</i>	<i>2,80</i>
<i>Milchkaffee⁵</i>	<i>3,20</i>	<i>Grüner Tee, Darjeeling, Pfefferminz-, Kamille- oder Früchtetee</i>	

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1,5}	0,3	3,00	<i>Acqua Panna</i>	Fl. 0,25	2,50
<i>Coca Cola light</i> ^{1,2,5,6,9}	Fl. 0,33	3,50	<i>Acqua Panna</i>	Fl. 0,75	6,90
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,2,5,6,9}	Fl. 0,33	3,50	<i>Bitter Lemon</i> ^{2,3}	Fl. 0,2	3,00
<i>Fanta</i> ^{1,2,3}	0,3	3,00	<i>Tonic Wasser</i> ^{2,3}	Fl. 0,2	3,00
<i>Sprite</i> ²	0,3	3,00	<i>Ginger Ale</i> ^{2,3}	Fl. 0,2	3,00
<i>Spezi-Diesel</i> ^{1,2,3,5}	0,3	3,00	granini <i>Orange</i>	0,2	3,00
<i>Apfelschorle</i>	0,3	3,00	granini <i>Maracuja</i>	0,2	3,00
<i>Maracujaschorle</i>	0,3	3,50	granini <i>Banane</i>	0,2	3,00
<i>San Pelegrino</i>	Fl. 0,25	2,50	granini <i>Kirsch</i>	0,2	3,00
<i>San Pelegrino</i>	Fl. 0,75	6,90	<i>Kiba</i>	0,2	3,00
				0,3	4,00

Biere

 <i>Sion</i> KOLSCH	0,3	3,00	 <i>Schöffhofer</i> WEIZEN	0,5	4,80
 <i>Pilsener</i>	0,3	3,50	 <i>Schöffhofer alkoholfrei</i> WEIZEN	0,5	4,80
<i>Vitamalz</i>	0,3	3,00	<i>Fassbrause</i>	Fl. 0,33	3,50
 <i>JEVER</i> FUN alkoholfrei	0,33	3,50			

Spirituosen

<i>Williams-Birne</i>	2 cl	3,80	<i>Julischka</i>	2 cl	2,50
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	3,50	<i>Slivovic</i>	2 cl	2,50
<i>Wodka</i>	2 cl	2,50	<i>Ouzo 12</i>	2 cl	2,50
<i>Barak Palinka</i>	2 cl	2,80	<i>Grappa</i>	2 cl	3,80

Liköre / Bitter

<i>Baileys Irish Cream</i>	3 cl	4,50	<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,80
<i>Sambuca</i>	2 cl	2,80	<i>Ramazotti</i>	3 cl	4,50
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,80	<i>Averna</i>	3 cl	4,50

Whisky

<i>Johnnie Walker</i>	3 cl	4,80	<i>Jack Daniels</i>	3 cl	4,80
<i>Bourbon</i>	3 cl	4,80	<i>Chivas Regal</i>	3 cl	5,80

Cognac / Weinbrand

<i>Remy V.S.O.P.</i>	3 cl	6,50	<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	3 cl	6,50
----------------------	------	------	--------------------------	------	------

Cocktails & Longdrinks auf Anfrage!

Offene Weine

Rotweine

<i>Merlot, trocken</i>	0,25	6,90
<i>Peljesac, halbtrocken</i>	0,25	6,90
<i>Kadarka, lieblich</i>	0,25	6,90
<i>Rioja - Baron de Ley, trocken</i>	0,25	12,50

Weißweine

<i>Pinot Grigio trocken</i>	0,25	6,90
<i>Chardonnay fruchtig, trocken</i>	0,25	6,90
<i>Silvaner mild</i>	0,25	6,90
<i>Lugana Ca Maiol trocken</i>	0,25	12,00
<i>Pinot Collio trocken</i>	0,25	11,00

Roséweine

<i>Côtes de Provence trocken</i>	0,25	6,90
<i>Portugieser Weißherbst mild</i>	0,25	6,90

Unsere Flaschenweine

Rotweine - 0,75 l

Primitivo 29,00

Duftend nach roten Früchten und schwarzen Kirschen.
Nuancen von Veilchen und Anis ergänzen den weichen Charakter
mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Rioja - Baron de Ley Reserva 37,00

20 Monate Barriques und 24 Monaten auf der Flasche. Funkelndes Rubinrot. Im Bouquet
Brombeere und Heidelbeere, mit würzigen Noten, Anklänge von Vanille, Toffee und Nuss.

Château Saint-Aubin 29,00

Seidig, komplex, mit wunderschöner Johannisbeer- und Kirschfrucht,
Noten von Edelschokolade, Nelke und warmen, geschliffenen Tanninen.
Ein großartiger Bordeaux mit internationaler Ausstrahlung.

Barbera d'Alba - Abbona „Rinaldi“ 37,00

DOC, Trocken. In der Nase vordergründig fruchtig mit Aromen von roten Beeren und leicht
würzigen Nuancen. Am Gaumen vollmundig und ausgewogen, mit einer gut eingebundenen
Säurestruktur, samtweichen Tanninen und einem langen Abgang.

Amarone della Valpolicella 59,00

Classico DOC, Domini Veneti, Italien, strukturreich
und deutlich weich im Geschmack, samtiger Tanningehalt

Trnjak Nuic 48,00

Rassiger Premiumwein aus der Herzegowina, dichtes Rubinrot, gehaltvoll und rund

Peljesac 19,00

Halbtrockener Qualitätswein mit vollem,
rundem und weichem Geschmack und sanftem Aroma

Kadarka Mazedonien 19,00

Lieblicher Wein, mild und zugleich kräftig im Geschmack

Weißweine - 0,75 l

<i>Pinot Grigio</i>	32,00
<i>Livon Collio, ist fein, elegant und samtig. Ein schöner, fruchtiger Wein</i>	
<i>Chardonnay</i>	28,00
<i>Domaine de Millet, Barrique, lebhafter, fruchtiger Duft. Aromen von Apfel und reifer Birne, dazu Mirabelle und Vanille. Cremig mit Mandelton im Nachhall</i>	
<i>Sauvignon Blanc Alto Adige DOC Südtirol - Peter Zemmer</i>	31,00
<i>Die unverwechselbare Eleganz dieses Weines umhüllt die Sinne mit einer außergewöhnlichen Harmonie. Er ist von leuchtend hellgelber Farbe mit ausdrucksstarken Aromen nach Quitte, Zitrone, Limette und Schattenmorelle, abgerundet durch mediterrane Kräuter.</i>	
<i>Bopparder Hamm Feuerlay</i>	29,00
<i>Weingut August Prell, Scheurebe Spätlese, intensive florale, fruchtige Nase, süße Blüten, tropische Früchte und süße Gewürze, langer Nachhall, ausgeprägte Restsüße</i>	
<i>Britzinger Grauburgunder</i>	29,00
<i>Baden, Grauburgunder Kabinett, trocken, kräftiges Gelb, würzig-mineralische Art, erdig, säurearm, kraftvoll</i>	
<i>Cà dei Frati Lugana</i>	35,00
<i>Italien. Rebsorte Trebbiano, frisch, trocken und ausdrucksstark, zitrusfruchtiges Bouquet mit Mandelaromen</i>	
<i>Winzer von Erbach</i>	28,00
<i>Riesling Spätlese, trocken, sehr dichter mineralisch-fruchtiger Riesling, gehaltvoll, fein mit elegantem Charakter</i>	
<i>Roero, Abbona „Tistin“ Arneis DOCG</i>	36,00
<i>Maziano Abbona, Trocken. Arneis ist der König der Roero-Weißweine. Intensives Aroma und gute Trinkbarkeit machen ihn zu einem äußerst angenehmen und komplexen Wein.</i>	

Roséweine - 0,75 l

<i>Portugieser Rosé</i>	22,00
<i>Laufener Altenberg, Spätburgunder Weißherbst. Fruchtig und süffig, feiner Rosé mit Aromatik Himbeer, Wildkirsch und Erdbeere</i>	
<i>Minuty</i>	34,00
<i>feinduftige Aromen von Erdbeere und Johannisbeere, im Geschmack sehr klar und lebendig mit weiteren Früchten, wie Kirsche und Granatapfel, der Nachhall ist fnessenreich</i>	
<i>Opera Roses Valtenesi - Chiaretto DOC</i>	27,00
<i>In der Nase dominieren Eindrücke von Himbeere, Granatapfel und Erdbeere. Am Gaumen entfaltet sich ein fantastisches Gleichgewicht von Säure und delikater Frucht.</i>	

Sekt & Champagner

<i>Cavalier Blanc de Blancs, brut</i>	0,75 l	23,00
<i>Vilarnau organico Cava Brut Reserva</i>	0,75 l	27,00
<i>Vilarnau organico Cava Rosé Delicat Reserva</i>	0,75 l	27,00
<i>Veuve Cliquot Brut, Champagne AC</i>	0,75 l	89,00
<i>PIERRE Rosé - alkoholfrei</i>	0,75 l	24,00

Zu weiteren Weinangeboten und alkoholfreien Weinen sprechen Sie uns bitte an.



*Inh. Pero Pervan
Orestiadastrasse 18
(ehem. Sternengasse)
53721 Siegburg
Tel. 02241 - 53160
www.peperoni-siegburg.de*