

**QUALITÄT,
GESCHMACK
UND KEINE
EXPERIMENTE**





SOUPS & STARTERS

Carbonada

würziger Suppentopf mit Rindfleisch, Mais, Chilis, Paprika und roten Bohnen, dazu ofenfrisches Baguette | **5.20 Euro**

Pepper's Potato Wedges

knusprig gebackene Kartoffelspalten mit Schale, dazu Kräuterrahm und Barbecue-Sauce zum Dippen – der Kartoffelgenuss in Höchstform! | **4.70 Euro**

Santa Fe Jalapeños Poppers

grüne Chilischoten, gefüllt mit Cheddar-Cheese, dazu Chili-Salsa, Kräuterrahm und Gemüsesticks | **5.90 Euro**

Mozzarella Sticks

vier besonders sahnige Mozzarellastangen, überzogen mit einer speziellen Knoblauch-Panade, dazu feurige Buffalo-Sauce, Gemüsesticks und Kräuterrahm | **5.90 Euro**

Peppers Starter Plate

ab 2 Personen

Jalapeños-Poppers, Onion-Rings, Nachos, Mozzarella- und Gemüsesticks, Chicken-Wings und drei verschiedene Dips | **p.P. 7.90 Euro**

Chrispy Chicken Wings

vier goldbraun gebackene Hühnerflügel mit feuriger Buffalo-Sauce und mildem Blue-Cheese-Dip, dazu Gemüsesticks | **6.50 Euro**

Peppers Fried Onion Rings

knusprig gebackene Zwiebelringe mit Käuterrahm, feuriger Buffalo-Sauce und Blue-Cheese-Dip | **6.20 Euro**

Vegetable on the Spit

frischer Gemüsespieß vom Lavagrill mit Chili-Salsa und Kräuterrahm | **6.50 Euro**

Pepper's Corn On The Cob

mit Kräuterbutter goldbraun gebratener Maiskolben vom Lavagrill | **3.80 Euro**

Guacamole Dip

knusprige Tortilla-Chips mit feiner Avocado-creme und Chili-Salsa | **5.90 Euro** mit Käse überbacken | **6.40 Euro**

Small Caesar Salad

knackiger Romanasalat mit Tomatenwürfeln, frisch gehobeltem Parmesan, Chili-Croutons und Caesar's-Dressing | **4.50 Euro**



SALADS

Chicken Salad

saftig gegrilltes Hühnerbrustfilet auf einer Auswahl knackfrischer Salate, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, rote Bohnen, Nachos und pikantem Pepper's-Dressing | **11.60 Euro**

Asian Ranch Salad

Hühnerbrustfiletstreifen mit frischer Ananas und Melone gebraten auf gemischten Blattsalaten, Paprika, Gurken und Mais mit Honey-Balsamico-Dressing, dazu ofenfrisches Baguette | **11.90 Euro**

Scampi Salad

in Kräuterbutter gebratene Scampis auf marktfrischen Blattsalaten und Cherry-Tomaten mit Honey-Balsamico-Dressing, dazu warmes Knoblauchbrot | **14.50 Euro**

Caesar Salad

knackiger Romanasalat mit Tomatenwürfeln, frisch gehobeltem Parmesan, Chili-Croutons und Caesar's-Dressing | **8.90 Euro** dazu gegrilltes Hühnerbrustfilet | **11.90 Euro** saftig gegrilltes Rinderhüftsteak | **12.90 Euro**

Side Salad

gemischter Salat mit Ihrem Wunschdressing: pikantes Pepper's-Dressing, Honey-Balsamico oder Caesar's-Dressing | **3.50 Euro**

HAPPY HOUR:
täglich bis 18 Uhr
30% auf
alle Speisen

Vegetarier aufgepasst

Grüne Welle für Sie: Alle Gerichte sind garantiert ohne Fleisch zubereitet.

PEPPER'S



BAKED POTATOES

” Lamb Potato

saftig gegrillte Streifen vom Lammrücken mit Champignons, Broccoli, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kräuterrahm | **14.90 Euro**

” Vegetarian Potato

mit roten und grünen Bohnen, Tomaten, Mais, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Kräuterrahm | **10.90 Euro**

” Chicken Potato

mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen und knackigem Broccoli in Rahmsauce, überbacken mit Käse | **11.90 Euro**

” Turkey Potato

gegrillte Truthahnfiletstreifen mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Kräuterrahm | **11.90 Euro**

HAPPY HOUR:
täglich bis 18 Uhr
30% auf
alle Speisen



MEXICAN FAVORITES

” Chicken Enchiladas

mit Käse überbackene Tortillas, gefüllt mit einem Ragout aus Hühnerfleisch, Tomaten, Chilis, Zwiebeln und Paprika, dazu Chili-Salsa und Kräuterrahm | **11.50 Euro**

” Pepper's Delight

eine Kombination von Ribs, Wings, Enchiladas, Maiskolben, Potato-Wedges und Gemüsesticks, dazu verschiedene Dips | **16.90 Euro**

” Vegetarian Quesada

große, weiche Weizentortilla, gefüllt mit geschmortem Gemüse, Guacamole und Käse, dazu Chili-Salsa und Kräuterrahm; auf Wunsch auch als Chili-Pikanta-Version | **10.90 Euro**

” Pepper's Burrito

gerollter Weizentortilla, gefüllt mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebeln, dazu Chili-Salsa und Kräuterrahm mit Hähnchenbruststreifen | **12.90 Euro**
mit Rindfleischstreifen | **13.90 Euro**
mit Lachsstreifen | **13.90 Euro**

” Pepper's Chimichanga

weiche Tortillaschen, gefüllt mit roten und grünen Bohnen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Käse, dazu Chili-Salsa, Guacamole und Kräuterrahm mit Hähnchenbruststreifen | **12.90 Euro**
mit Rindfleischstreifen | **13.90 Euro**
mit Lachsstreifen | **13.90 Euro**



FAJITAS

Fajita, ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, entstammt dem spanischen „Fal-ditas“ (kleine Stücke) und ist ein Rezept der Chicano-Cowboys des 19. Jahrhunderts. Mundgerecht geschnittenes Fleisch, serviert in der heißen Eisengusspfanne; wird mit Tomaten-Salsa, Jalapeño-Mayonnaise, Guacamole, Shredded-Cheese, Eisbergsalat und Kräuterrahm in warme Weizentortillas gerollt und von Hand gegessen.

Ab 2 Personen

”” **Chicken Fajitas**
marinierte Hühnerbrustfiletstreifen mit Mais, Zwiebeln und Paprika
| p.P. 12.90 Euro

”” **Beef, Chicken & Shrimps Fajitas**
mit Broccoli, Paprika, Bambus, Zwiebeln, Red-Pepper-Jam und Sojasauce | p.P. 13.90 Euro

”” **Vegetarian Fajitas**
mit Paprika, Broccoli, Zucchini, Champignons und Zwiebeln | p.P. 11.90 Euro

HAPPY HOUR:
täglich bis 18 Uhr
30% auf
alle Speisen



RIBS & WINGS

Unsere Spare-Ribs werden in Kräutermarinade gebeizt und im Ofen saftig gebraten. Als Profi hängen Sie die Jacke über den Stuhl, krempeln die Ärmel hoch, schneiden am Knochen entlang – und dann vergessen Sie Messer und Gabel, stützen die Ellenbogen auf den Tisch und schlagen mit scharfen Beißern zu!

”” **Baby Back Ribs**
saftige Spare-Ribs mit Mango-Barbecue- und Buffalo-Sauce, dazu Cole-Slaw und Baked-Potato mit Kräuterrahm | 13.90 Euro

”” **Buffalo Chicken Wings**
goldbraun gebackene Hühnerflügel mit Buffalo-Sauce und Blue-Cheese-Dip, dazu Cole-Slaw und Baked-Potato mit Kräuterrahm | 12.90 Euro

”” **Ribs & Wings**
saftig gegrillte Spare-Ribs und goldbraun gebackene Hühnerflügel mit Buffalo-Sauce und Blue-Cheese-Dip, dazu Cole-Slaw und Baked-Potato mit Kräuterrahm | 13.90 Euro

”” **Ribs & Chicken**
saftig gegrillte Spare-Ribs und ein leckeres Barbecue-Chicken-Filet, Buffalo- und Mango-Barbecue-Sauce, dazu Cole-Slaw und Baked-Potato mit Kräuterrahm | 13.90 Euro



STEAKS

Nur bestes Fleisch, saftig und zart und auf den Punkt genau zubereitet – so wie Sie es mögen! Dabei erhält es den einmaligen Geschmack des Lavagrills. Steak, wie es sein sollte.

” Hüftsteak

230g – DAS Steak für den Kenner!
| 13.90 Euro

” Rumpsteak

280g – Aus dem jungen herzhaften Rinder-
rücken – mit Fettrand | 16.50 Euro

” Rib Eye Steak

Lieblingssteak der Amerikaner!
300g – vom Zartesten aus der Hochrippe mit
dem saftigen Fettauge | 18.50 Euro

” Filetsteak

200g – Das Zarteste vom Rind | 17.90 Euro

” BBQ Salmon Steak

220g – Saftiges Lachs-Steak mariniert
mit rauchiger BBQ-Sauce | 14.50 Euro

” Yellow Fin Tuna Steak

200g – Rosa gebratenes Thunfisch-Steak mit
feinem Avocado-Dip | 16.90 Euro

HAPPY HOUR:
täglich bis 18 Uhr
30% auf
alle Speisen



SIDE ORDERS

” Pikante Schalenkartoffeln
| 2.40 Euro

” Potato Wedges | 2.40 Euro

” Pommes Frites | 2.40 Euro

” Folienkartoffel
mit Kräuterrahm | 2.60 Euro

” Knuspriges Knoblauchbrot
| 2.40 Euro
mit Shredded-Cheese überbacken
| 2.90 Euro

” Peppers Fried Onion Rings
knusprig gebackene Zwiebelringe
| 3.50 Euro

” Maiskolben
goldbraun gebraten | 3.80 Euro

” Grüne Bohnen
mit Speck | 2.60 Euro

” Knackiges Pfannengemüse
frisch gebratene Paprika, Broccoli,
Champignons und Zwiebeln | 2.60 Euro

” Geschmorte Champignons
und Zwiebeln | 2.60 Euro

” Pfeffersauce | 1.90 Euro

” American Cole-Slaw
hausgemachter Weißkohlsalat mit
Möhrenstreifen | 2.40 Euro

” Beilagensalat
Wähle Dein Wunschdressing | 3.50 Euro

Congratulations!
Sie haben heute Geburtstag? Einfach toll. Geben Sie uns Bescheid,
und wir lassen Sie hochleben. Happy Birthday.

PEPPER'S



BURGER

Pepper's-Burger sind Steaks aus 100% reinem Rindfleisch, fettarm und gut gewürzt, auf dem Lavastein saftig gebraten – im warmen Sesam-Bun mit Mango-Barbecue-Sauce und Jalapeño-Mayonnaise serviert, dazu Pepper's-Potato-Wedges.

☛ Bacon Burger

220g gehacktes Rindfleisch mit gebratenen Speckscheiben, Tomaten und Röstzwiebeln
| 10.90 Euro

☛ Cheese Burger

220g gehacktes Rindfleisch mit Röstzwiebeln, Tomaten und würzigem Shredded-Cheese überbacken | 10.90 Euro

☛ Devil Burger

Höllisch gut und teuflisch scharf!
220g gehacktes Rindfleisch, mariniert mit frischen Chilis, Tomaten und Jalapeño-Scheiben | 10.90 Euro

☛ Big Daddy Burger

Den müssen Sie schaffen, sonst schafft er Sie!
440g gehacktes Rindfleisch mit gebratenen Speckscheiben, Tomaten, Röstzwiebeln und würzigem Shredded-Cheese überbacken
| 13.90 Euro

☛ BBQ Chicken Burger

saftig gegrilltes Hühnerbrustfilet mit rauchiger BBQ-Sauce, gebratenen Speckscheiben, Tomaten und Röstzwiebeln
| 10.90 Euro

☛ Green Day Burger

hausgemachter Gemüseburger mit Gurken und Tomaten, mit würzigem Shredded-Cheese überbacken. Some like it hot: auch als scharfe Variante zu haben. | 9.90 Euro



THE GRILL

☛ Chicken Hot Pan

saftig gegrilltes Hühnerbrustfilet mit geschmortem Gemüse und Zwiebeln serviert in der heißen Eisengusspfanne, dazu pikante Schalenkartoffeln
| 12.90 Euro

☛ Beef Hot Pan

Rinderhüftsteak vom Lavagrill mit geschmortem Gemüse und Zwiebeln serviert in der heißen Eisengusspfanne, dazu pikante Schalenkartoffeln
| 14.90 Euro

☛ Lamb Hot Pan

zart rosa gegrilltes Lammrückensteak mit geschmortem Gemüse und Zwiebeln serviert in der heißen Eisengusspfanne, dazu pikante Schalenkartoffeln
| 16.90 Euro

☛ Tenderloin On The Spit

180g zarte Rinderfilet-Medaillons am Spieß, dazu Mexican-Pepper-Sauce und Baked-Potato mit Kräuterrahm | 17.50 Euro

☛ Chicken Con Pina

Hühnerbrustfiletstreifen mit Mango, Kiwi, Papaya, Ananas, frischen Chilis und Curryreis
| 12.90 Euro

HAPPY HOUR:
täglich bis 18 Uhr
30% auf
alle Speisen



SWEETS

” Crema Catalana

Pepper's einzigartige Crema-Catalana überflämmt mit braunem Antillenzucker | **3.90 Euro**

” Chocolate „Pick Me Up“

feines Schokoladenkrokant-Fondue mit frischen Früchten – Kleckern erlaubt! Wahlweise mit Schoko-Klassisch, -Rum oder -Chili | **6.50 Euro**

” Copa Mexicana

cremiges Vanilleeis mit Honig, Cornflakes, Zimt und Schlagsahne, in einer knusprigen Waffelblüte | **4.90 Euro**

” Copa California

cremiges Joghurteis mit Erdbeerpüree und frischen Früchten in einer knusprigen Waffelblüte | **4.90 Euro**

Besuchen Sie
uns auch im
Internet unter
[www.peppers-
bielefeld.de](http://www.peppers-bielefeld.de)



CHAMPAGNE

” Prosecco Scavi & Ray

Fl. 0,75 l | **18.50 Euro**
Glas 0,1 l | **3.30 Euro**

” Sekt Cavalier

Fl. 0,75 l | **18.50 Euro**
Glas 0,1 l | **3.30 Euro**

” Freixenet Seco

Fl. 0,75 l | **21.00 Euro**
Piccolo 0,2 l | **6.80 Euro**

” Moët & Chandon

Fl. 0,75 l | **59.00 Euro**
Piccolo 0,2 l | **18.50 Euro**

ROSÉ WINE

” Bardolino Rosé Charetto

DOCG Classico, Italien

halbtrocken, Cuvée aus Rondinella und Molinara, Duft von Himbeer- und Erdbeernoten, Anklänge von Veilchen

Glas 0,15 | **3.90 Euro**
Karaffe 0,50 | **11.70 Euro**
Flasche 0,75 | **17.50 Euro**

” Enate Rosado D0, Spanien

reiner Cabernet Sauvignon, Duft und Geschmack von Johannisbeeren, Erdbeere, Stachelbeere und Vanille. Einer der Spitzen-Rosados!

Glas 0,15 | **4.90 Euro**
Karaffe 0,50 | **14.70 Euro**
Flasche 0,75 | **22.00 Euro**

After Dinner
Ask for Coffee and Digestif!

PEPPER'S



WHITE WINE

»» Robert Mondavi Chardonnay Twin Oaks, Kalifornien

feiner Duft von tropischen Früchten und grünen Äpfeln

Glas 0,15 | **4.30 Euro**

Karaffe 0,50 | **12.90 Euro**

Flasche 0,75 | **19.30 Euro**

»» Gysler Grauburgunder Spätlese, Rheinhessen (Bio)

trocken, ausgeprägte Fruchtaromatik, Mineralität mit nussigem Melonenduft

Glas 0,15 | **4.30 Euro**

Karaffe 0,50 | **12.90 Euro**

Flasche 0,75 | **19.30 Euro**

»» Gysler Riesling QbA, Rheinhessen (Bio)

trocken, schöne Mineralität, rassige Säure, weiße Blüten mit Apfel und Pfirsich

Glas 0,15 | **4.50 Euro**

Karaffe 0,50 | **13.50 Euro**

Flasche 0,75 | **20.20 Euro**

»» Laurenz Moser Grüner Veltliner, Österreich

trocken, Aromen von Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten, ein Hauch von weißem Pfeffer – der Sommerwein!

Glas 0,15 | **4.50 Euro**

Karaffe 0,50 | **13.50 Euro**

Flasche 0,75 | **20.20 Euro**

»» Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc, Marlborough/Neuseeland

frische Säure, Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeere, grüner Tee, Rhabarber, expressiv

Glas 0,15 | **4.90 Euro**

Karaffe 0,50 | **14.70 Euro**

Flasche 0,75 | **22.00 Euro**

Besuchen Sie
uns auch im
Internet unter
[www.peppers-
bielefeld.de](http://www.peppers-
bielefeld.de)



RED WINE

»» La Perla Merlot, Chile

kräftiges Rubinrot; in der Nase dominieren Pflaumen und Waldbeeren, feine Säure; harmonisch und leicht im Nachhall

Glas 0,15 | **3.90 Euro**

Karaffe 0,50 | **11.70 Euro**

Flasche 0,75 | **17.50 Euro**

»» Marcus Schneider „Ursprung“, Pfalz

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitis, fruchtig, mit samtigem Tannin, leichtes Holz

Glas 0,15 | **4.30 Euro**

Karaffe 0,50 | **12.90 Euro**

Flasche 0,75 | **19.30 Euro**

»» Agostòn DO Carinena, Spanien

Garnacha und Syrah, Aromen von Sauerkirsche und reifen Himbeeren, halbtrocken mit pfeffriger Würznote, Mandel mit jugendlicher Säure

Glas 0,15 | **4.30 Euro**

Karaffe 0,50 | **12.90 Euro**

Flasche 0,75 | **19.30 Euro**

»» Robert Mondavi Shiraz Twin Oaks, Kalifornien

üppige Aromen von roten Beerenfrüchten mit einem Hauch von Lorbeer – Genuss mit Tiefgang.

Glas 0,15 | **4.30 Euro**

Karaffe 0,50 | **12.90 Euro**

Flasche 0,75 | **19.30 Euro**

»» Isla Negra Cabernet Sauvignon, Central-Valley/Chile

tiefe rot-schwarze Farbe; Anklänge von Cassis, dunklen Kirschen und Himbeeren, rauchigen Röstaromen und Holznote

Glas 0,15 | **4.50 Euro**

Karaffe 0,50 | **13.50 Euro**

Flasche 0,75 | **20.20 Euro**

Montag-Freitag ab 17 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 12 Uhr
Niederwall 31-35 | 33602 Bielefeld
Fon 0521 1365553
info@peppers-bielefeld.de
www.peppers-bielefeld.de



Coca-Cola®
koffeinhaltig