



Willkommen in unserem Gasthaus!

Rustikales, traditionelles Ambiente trifft auf moderne, bodenständige westfälische Küche. Gönnen Sie sich, Ihrer Familie und Ihren Freunden einen Moment Auszeit vom Alltag und einen erholsamen und kulinarischen Aufenthalt in unserem Gasthaus Peun! Begleiten Sie uns auf eine Reise zurück in die Vergangenheit, zu den Ursprüngen vergessener Gerichte und Kreationen.

Geschichte

Erbaut im Jahre 1698 oder früher, als Station für Händler, die mit ihren Pferden und Ochsenfuhrwerken über die Eisenstraße nach Siegen kamen, um dort Handel zu treiben. Hier konnte man am Fuße des Siegbergs schon damals mit Freunden feiern und einen guten Trunk zu sich nehmen.

Diese Tradition werden wir fortführen und pflegen!

Über Uns

Liebe Gäste,

gerne möchte ich mich Ihnen vorstellen! Mein Name ist Pero Bender, ich bin 1984 in Siegen geboren und habe 2003 meine Ausbildung zum Koch erfolgreich abgeschlossen. Ich habe in zwei renommierten Häusern gearbeitet und arbeite seit 2011 im Gasthaus Peun als Koch. Die Übernahme erfolgte dann im April 2019.

Kochen bedeutet für mich Leidenschaft, Kreativität sowie Liebe zum Detail.

Ich möchte Sie, liebe Gäste, daran teilhaben lassen!

Pero Bender, Inhaber und Koch des Gasthauses Peun

Vorspeisen

Carpaccio- vom Rinderfilet, ca. 100 gr, dünn aufgeschnitten, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl/ Kapern und Parmesanhobeln, dazu ofenfrisches Baguette	16,90 €
„Peuns Turm“ - 2 Reibeplätzchen und Räucherlachs mit Senf - Dillsauce	11,90 €
Garnelen in heißem Olivenöl - mit Knoblauch und Chili, dazu ofenfrisches Baguette	15,90 €
Ziegenfrischkäse - im Speckmantel, auf einem Nest von Rucola mit Himbeeressig-Dressing,	8,80 €
Schafskäse überbacken - mit Tomate, auf Salaten der Saison, mit Balsamico- Glace	8,90 €

Hausgemachte Suppen als Vorspeisen

Bier- Knoblauchsuppe - aus Weizenbier und jungem Knoblauch	6,80 €
Zwiebelsuppe - nach französischer Art- mit Croûtons und Käse überbacken	7,80 €
Gulaschsuppe - „Ungarischer Art“, pikant, mit Rindfleisch und Baguette Pikant: angenehme Schärfe durch aufeinander abgestimmte Gewürze	8,90 €



Hauptspeisen

Vegetarisch/Vegan

Tomate- Basilikum - mit überbackenem Schafskäse, auf Salaten der Saison mit Balsamico- Glace	16,90 €
Züricher Geschnetzeltes - Vegetarisch, dazu reichen wir Fusillis	18,90 €

Fischgerichte

Für aktuelle Tagesempfehlungen wenden Sie sich gerne an unseren Service.

Vom offenen Holzkohlegrill

Betrieben mit original Walpersdorfer Meilerholzkohle. Unser Rindfleisch ist vom Black Angus Rind aus bester Selektion.

Rumpsteak - Zartes Stück aus dem Rücken, ohne Fett und Sehnen	ca. 200 g	32,90 €
	ca. 300 g	39,90 €
Filetsteak - Das zarteste Stück vom Rind	ca. 200 g	38,90 €
	ca. 300 g	48,90 €
Rib- Eye-Steak - Rinderrücken/Nacken mit kleinem Fettauge	ca. 350 g	44,90 €
Gegrilltes Kotelett - gegrillt aus dem Schweinenacken, Grilltomate, Speckbohnen	ca. 300 g	28,90 €

Alle Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter, wahlweise mit Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln serviert. Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gerne Sahne-meerrettich oder Pfeffersauce zum Steak.

Als Beilagen bieten wir an:

Beilagensalat , verschiedene Salate der Saison	5,20 €
Butterbohnen	5,80 €
Brokkoli-Röschen	5,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,50 €
Gebratene Champignons	7,20 €
Bratkartoffeln	7,50 €
Kartoffelgratin	7,50 €
Frisches Paprikagemüse	6,80 €
Pfeffersauce	4,80 €

Filet Teller - Medaillons vom Rinderfilet mit Kräuterbutter
und geschmorten weißen Champignons, Speckbohnen,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark 36,90 €

Peuns Krüstchen - Rumpsteak (ca. 180g) auf Toast mit Champignon- Rührei und
Salat der Saison, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel
mit Kräuterquark 34,90 €

Grillspieß – von Rindermedaillons (ca 180 gr. Fleischgewicht),
mit pikanter Madagaskar- Pfeffersauce, Salat der Saison und Baguette 29,90 €

Peuns Spezialitäten

Radicchio a la crème - Streifen vom Rinderfilet (ca.150 gr.)
mit 3 Jakobsmuscheln, gebratenem Radicchio, ofenfrisches
Baguette und schwarzem Knoblauchöl 28,80 €

Siegerländer Krüstchen - paniertes Schweineschnitzel auf Toast, belegt mit Spiegelei, umlegt mit Salaten der Saison, dazu Bratkartoffeln	19,90 €
Geschnitzeltes Züricher Art - dazu reichen wir Rostinchen	19,90 €
Champignon Rahmschnitzel - paniertes Schweineschnitzel mit Champignons a la crème, dazu Salate der Saison und Bratkartoffeln	23,90 €
Pero's Filettopf - ca. 150 gr. Filetstreifen , abgeschmeckt mit sauren Gürkchen, Champignons, Crème fraîche, dazu reichen wir Fusilli	25,90 €
Westfälischer Pfefferpotthast - Rindergulasch mit Petersilienkartoffeln, Rote Beete Salat und saurer Gurke	26,90 €
Lammrücken - ca. 220 gr gegrillt, an Rotweinsauce, dazu Bohnengemüse und Bratkartoffeln	29,90 €

Salate

Salatteller „Fischers Fritz“ mit Garnelen und Räucherlachs	23,90 €
Roastbeef – Salat mit Salat der Saison und lauwarmen Roastbeef-Streifen (ca. 180 g) vom Grill	28,90 €
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust- Salate der Saison, umlegt mit frischem Obst	24,90 €
Salat Thunfisch- gegrillter Thunfisch auf Salaten der Saison, mit frischen Zwiebeln, grüne Oliven	19,90 €
Salat Käse- Schinken- Salate der Saison, mit Käse und gekochtem Schinken	16,90 €

Alle unsere Salate werden mit unserem Hausdressing serviert. Dazu reichen wir offenfrisches Baguette.



Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	12,90 €
Ein Bällchen Vanilleeis mit Sahne und Smarties	3,80 €

Zum Abschluss

Mousse au Chocolat mit Fruchtgarnitur	6,50 €
Schokonane - gegrillte Banane, gefüllt mit Kinderschokolade, dazu Vanilleeis und Sahne	8,20 €
Würziger Bergkäse - garniert mit frischen Weintrauben, dazu reichen wir Feigensenf und Kräcker	14,50 €
Vanilleeis - 3 Bällchen Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	12,90 €
Früchteteller - mit Vanilleeis und Früchten, Sahne, Eier- oder Kaffeelikör	9,90 €

Wissenswertes

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit Herzblut gekocht.

Unsere Steaks werden auf einem offenen Holzkohlegrill gegrillt, die Garstufe wird handgeföhlt und nicht am Thermostat abgelesen.

Alle unsere Rindersteaks stammen aus einer argentinischen "Black Angus" Linie und werden nach Ihrer Auswahl und Bestellung frisch abgeschnitten.

Eine Fritteuse besitzen wir nicht.

Bitte haben Sie Verständnis für eine entsprechende Wartezeit!