

*Lassen Sie sich gerne
überraschen?*

*Unser Küchenteam verzaubert Sie
mit einem*

3-Gang-Menü

39,00 € pro Person

Weinbegleitung 9,00 € pro Person

4-Gang-Menü

45,00 € pro Person

Weinbegleitung 12,00 € pro Person

Salate

*Unser Sommersalat mit karamellisierten Kernen, Croûtons
Kresse und vielen Leckereien*

als Vorspeise 6,00 €

als Hauptgang 9,50 €

Vorspeise 10,50 €

Hauptgang 14,50 €

*„Italienischer Salat“
mit Mozzarella und Serrano Schinken*

*„Spanischer Salat“
mit einer Tapas-Variation*

*„Arabischer Salat“
mit Leckereien aus meiner Heimat*

*„Amerikanischer Salat“
mit gebratenen Rinderstreifen und BBQ-Sauce*

*„Salat aus Wald und Wiesen“
mit frischen Pilzen (Pfifferlingen jahreszeitlich)*

*„Exotischer Salat“
mit gebackenem Hühnchen im Knuspermantel*

*„Französischer Salat“
mit frischem Fisch vom Markt*

*„Caesar Salat“
mit gebratenem Hühnchen, Parmesan und Croûtons*

*„Toskanischer Brotsalat“
mit Serrano Schinken, Mozzarella, getrockneten Tomaten
und Limonen-Vinaigrette*

Suppen:

Kürbis-Ingwer-Suppe mit gebratenen Garnelen und Croutons
7,50 €

Arabische Linsensuppe nach Rezept meiner Mutter
6,00 €

Waldpilz-Creme-Suppe mit Kartoffelstroh
6,50 €

Vorspeisen:

Unser absoluter Klassiker:

*Weinsülze vom Tafelspitz mit Remouladensauce
und kleinem Salat*
10,50 €

als Hauptgang mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Cannelloni vom Schafskäse
mit hausgemachtem Tomaten-Chutney*
11,50 €

*Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan, Limonen-Vinaigrette
Kernen und gebackenem Milfathi Bällchen*
11,50 €

*Asiatische Hühnchen Sates in Sojamarinade
und Mango-Chutney*
11,50 €

Fisch:

Gebratener Wildlachs mit Kartoffel-Oliven-Chorizo-Stampf und Zitronenemulsion

19,50 €

Moselzander mit Balsamico-Linsen, Kirschtomatensalat und Beurre-Blanc

19,50 €

Pasta mit Garnelen, Tomatensugo und gegrilltem, mediterranem Gemüse

18,90 €

Hauptgänge:

Pasta mit Hühnchen, Spinat, Knoblauch, Olivenöl geschmorten Kirschtomaten und Parmesan

18,50 €

14,50 € vegetarisch

Orientalischer Couscous mit gegrilltem Basargemüse und mariniertem Rucola

14,50 €

In Kirschwein geschmorte Lammkeule auf Wurzelgemüse mit Kichererbsen und Rosmarinkartoffeln

19,50 €

Joghurt-Hühnchen mit Dattel-Tomaten-Couscous Limonen-Schmand und Rucolasalat

18,90 €

Saltimbocca vom Bauernschwein mit Sauce Bernaise Spätzle und kleinem Salat

16,50 €

Geschnetzeltes vom Rind mit Steak House Fries und Salat

18,50 €

Hauptgänge:

*Geschmorte Rinderroulade mit kleinen Schwarzbrotknödeln und
Preiselbeer-Rotkohl*

18,50 €

*Konfierte Schweinebäckchen mit Dijosenfsauce, Kartoffelkrapfen und
kleinem Salat*

18,90 €

BBQ- Spareribs mit Steak House Fries und Salat

14,50 €

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Curry-Kokos- Gemüse und gebackenen Reis-Erdnuss-Bällchen*

19,50 €

*Steak vom US-Beef mit Kräuterbutter
200 g 16,00 Euro 300 g 20,00 Euro*

Wählen Sie sich dazu Ihre Beilagen aus:

3,50€ pro Beilage

*Steak House Frites
Bratkartoffeln
Markt-Gemüse
Bunter Salat*

Dessert:

Eis- und Sorbet-Variation à la „Pauliner Hof“
8,00€

*Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit eingelegten Beeren und hausgemachtem Eis*
8,50 €

Arabische Köstlichkeiten aus dem Libanon
8,50 €

Crème Brûlée mit hausgemachtem Eis
7,50€

Dessert-Variation à la „Pauliner Hof“
9,50€