

Herzlich
willkommen

Liebe Freunde und Gäste des **paulas**,

schön, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Das Team um Küchenchef André Renken hat sich etwas ganz besonderes für Sie einfallen lassen. Wir hoffen, dass Sie genauso begeistert sind, wie wir.

Wir wünschen uns, dass Sie sich wohl fühlen und den Augenblick bei uns genießen.

Almut und Thilo Drais
mit dem **paulas**-Team

Vorspeisen

Jakobsmuschel | Rhabarber | Erdbeere

Gebratene Jakobsmuschel
auf einem Salat von rohem und gebackenem Rhabarber
dazu Erdbeervinaigrette

15,00 €

Rind | Mango | Gurke

Geflammtes Rindertataki mit Mango- Gurkensalat,
roten Zwiebeln und Frühlingslauch

15,00 €

Büffelmozzarella | Wasabi | Tomaten

Büffelmozzarella an Wasabicreme
und einer Variation von der Tomate

13,50 €

Suppe

Bärlauch | Rohschinken

Bärlauchsuppe mit Rohschinkenstreifen

8,50 €

Spargel | Krabben | Estragon

Spargelcremesuppe mit Krabben und Estragon

Tasse 6,50 €

Teller 8,50 €

Salate

Römersalat | Tomate | Parmesan

Caesar Salat mit Tomate, gebratenem Speck, Gurke, Parmesandressing und Croutons

9,50 €

Wildkräutersalat | Pilze | Apfel

Wildkräutersalat mit Apfeldressing, rohen Champignons und gebratenem grünem Spargel

8,50€

Wir empfehlen (wählbar zu beiden Salaten):

Pilze & Zwiebeln | 6,00 €

Rinderfiletstreifen | 8,50 €

Hähnchenstreifen | 7,50 €

Hauptgang

Tagliatelle | Rind | Pilze

In Pilzrahmsauce geschwenkte Tagliatelle
dazu Kräuter und Trüffel mit Rinderfiletstreifen

Klein 15,50 €

Groß 20,50 €

Kalb | Morchel | Spargel

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Bärlauch- Kartoffelpüree,
Morchel- Sauce und gebratenem grünem Spargel

29,50 €

St.Pierre | Sellerie | Gemüse

Gebratenes Sankt Peterfischfilet mit Selleriepüree und Frühlingsgemüse

25,50 €

Rotbarsch | Safran | Tomaten

Gebratenes Rotbarschfilet auf geröstetem Blumenkohlpüree und Spargelragout

23,50 €

Kalb | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Wienerschnitzel in Butterschmalz souffliert an Preiselbeeren
und Gurken-Schmand Salat

28,00 €

Leber | Apfel | Kartoffelpüree

Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Apfelingen, Röstzwiebeln und Balsamico Sauce

23,00 €

Burger | Spargel | Erdbeere

Rinder Patty 200 Gramm gebraten mit Emmentaler, gebratenem Spargel
und Erdbeer-Pfefferketchup, Dipper Pommes

18,50 €

Steak

Entrecôte 300 Gramm
35,00 €

Entrecôte 400 Gramm
45,00 €

Flanksteak 250 Gramm
25,00 €

Hähnchenbrust 200 Gramm
18,00 €

Wir servieren zu allen Steaks Kräuterbutter und Dipper Pommes

Beilagen

| | |
|--------------------|--------|
| Grüner Spargel | 6,00 € |
| Blattsalat | 4,50 € |
| Pilze und Zwiebeln | 6,50 € |
| Trüffelpüree | 6,50 € |

Vegetarisch

Blätterteig | Spinat | Hollandaise

Blätterteigkissen gefüllt mit Rahmspinat
dazu Spargel, Kirschtomaten und Sauce Hollandaise

18,50 €

„Königsberger“ | Rote Bete | Kartoffel (vegan)

„Königsberger Klopse“ aus Erbsenprotein in Zitronen-Kapernsauce
mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat

15,50 €

Dessert

Kaffee | Kaffir Lime | Joghurt

Kaffeeschokoladen-Tartelette mit Limetten-Ganache und gefriergetrocknetem Joghurt

10,50 €

Vanille | Erdbeere | Weiße Schokolade

Spaghettieis (2,5 Kugeln) mit Erdbeersauce und Weiße Schokolade von Valrhona

9,00 €

Rhabarber | Baiser | Erdbeere

Gebackener Rhabarber mit geflammtem Baiser & Erdbeere-Prosecco Sorbet

9,90 €

Eis vom Wilstedter Milchkontor

Mango Lassi | Joghurt-Vanille-Maracuja | Tonkabohne |
Erdbeer-Sorbet (vegan) | Vanille | Schokolade

Kugel je 2,90 € | Sahne 0,70 €

Spargel vom Hof Göllner

Pfund heimischer Spargel

mit Papenburger Moorkartoffeln,
Hollandaise oder zerlassener Butter

(Das Pfund Spargel bezieht sich auf den ungeschälten Spargel)

20,50 €

dazu empfehlen wir Ihnen:

| | |
|----------------------------------|---------|
| Holsteiner Kantenschinken (100g) | 6,50 € |
| Kleines Kalbsschnitzel | 12,50 € |
| Gegrilltes Rinderfilet (150g) | 19,00 € |
| Gebratenes Lachsfilet (180g) | 12,00 € |