

Herzlich
willkommen

Liebe Freunde und Gäste des **paulas**,

schön, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Das Team um Küchenchef Olaf Böttjer 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

Caesar Salad

Parmesan | Kapern | Sardellenfilet | Croûtons
klein 9,50 € | groß 17,50 €

Herbstliche Blattsalate (vegan)

Worpsweder Salathimmeldressing
Kräuter | Sprossen | Kerne
klein 9,50 € | groß 17,50 €

Zu beiden Salaten wahlweise...

mit Maishähnchenbrust | 15,00 €
mit gebackenen Champignons | 9,00 €
mit gebratenen Gambas | 5,00 € pro Stück
mit gebackenem Fischfilet | 15,00 €

Zweierlei Ziegenkäse (vegetarisch)

Tomatenmarmelade | Thymianhonig | Rucola | Balsamico
16,50 €

Jakobsmuscheln

Wakame | Koriander | Sesam | Unagi
18,50 €

Kalbstaufelspitz

Meerrettich | Bete | Feldsalat
16,00 €

Suppen

Kürbis-Orangensuppe

Jacobsmuscheln | Kerne | Kernöl

12,00 €

Hummercrèmesuppe

Krustentier | Tortelloni | Mango | Tomate

13,50 €

Hauptgänge

Seeteufel und Oktopus

Kürbisrisotto | Lauch | Rosa Pfeffer | Kräuter

35,50 €

Paulas Garnelenpfanne

Paprika | Zucchini | Schalotte | Kalamata-Oliven | Knoblauch | Kräuter

Tomate | Röstbrot | Sauce Rouille

Klein 26,50 € | groß 34,00 €

Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb)

Röstkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren

34,00 €

Geschmorte Rinderbacke

Marktgemüse | Kartoffel-Lauchpüree | Rotwein-Schalottensauce

klein 28,00 € | groß 32,00 €

Paulas Ente

Apfelkirsch-Rotkohl | Preiselbeere | Birne | Kartoffelkloß

viertel Ente 28,00 € | halbe Ente 33,00 €

Frische Spaghettinis (vegetarisch)

Burrata | Kirschtomaten | Oliven | Kräuter

Rucola | Knoblauch | Pinienkerne

klein 23,00 € | groß 29,50 €

Dessert

Crème Brûlée

Feige | Cassis | Walnusseis

12,50 €

Süße Paula

Süße Leckereien aus unserer Patisserie

12,50 €

Auswahl von Rohmilchkäsen

Nussalat | zweierlei Senfsaucen

18,00 €

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet

3,50 €

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir 3,00 € berechnen,
wenn Sie Speisen mit nach Hause nehmen möchten.*

Steaks & Meer

Kotelette vom Iberico Schwein (ca. 300g)

19,50 €

US-Prime Filetsteak (mind. 200g)

45,00 €

US-Prime Rumpsteak (mind. 300g)

33,00 €

Gebratene Brust vom Kikok-Maishähnchen (ca. 220g)

19,00 €

Steakhouse Pommes	5,00 €	Kräuterbutter	3,50 €
Röstkartoffeln	6,00 €	Rotweinschalotte	5,50 €
Kartoffel-Kräuterpüree	6,50 €	Sauce Bearnaise	5,50 €
Knoblauchbaguette	5,00 €	Trüffelmayonaise	6,00 €
Champignons	7,00 €	Pfefferrahmsauce	4,50 €
Zwiebeln	5,00 €		
Kleiner Caesar Salad	7,00 €		
Kleiner Rucolasalat	5,00 €		
Tagesgemüse	7,00 €		

Seventy-two hours

Für den besonderen Moment oder einfach Lust darauf...
Wir brauchen 72 Stunden Vorlauf, um diese Leckereien
frisch für Sie zu ordern und vorzubereiten

Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 600-700g Brutto)

Gurkensalat | Worpweder Perle | Buttersauce

Tagespreis

Nordsee Steinbutt aus dem Ofen

ab 2 Personen

Junger Blattspinat | Worpweder Perle | Dijon-Senfsauce

Tagespreis

Paulas Seafoodplatte

ab 2 Personen

Langustenschwanz | Muscheln | Seezungenkotelette

Krustentiere | Röstbrot | Kartoffelknoblauch-Püree

Dipps | Salat

Tagespreis

Hummer Thermidor (ca. 600g Brutto)

Röstbaguette | Salzwiesen-Kräutersalat

Tagespreis

Tomahawk-Steak (mind. 1000g)

für 2 Personen

Tagesbeilage nach Absprache

pro Person 49,00 €

Chateaubriand vom Holsteiner Rind

ab 2 Personen

Gemüse | Sauce Bearnaise | Kartoffelgratin

pro Person 49,00 €