

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 & Suppen

---

## **Zweierlei Ziegenkäse (vegetarisch)**

Tomatenmarmelade | Thymianhonig | Rucola | Balsamico

16,50 €

\*\*\*\*\*

## **Hummer Crèmesuppe**

Ravioli | Mango | Tomate

13,50 €

\*\*\*\*\*

## **Caesar Salad**

Parmesan | Kapern | Sardellenfilet | Croûtons

*klein 9,50 € | groß 17,50 €*

\*\*\*\*\*

## **Jungee Blattsalate der Saison (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 gebackenem Fischfilet | 15,00 €

\*\*\*\*\*

# Hauptgänge

---

## **Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb)**

Röstkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren

34,00 €

\*\*\*\*\*

## **Geschmorte Rinderbacke**

Marktgemüse | Kartoffel-Lauchpüree | Rotwein Schalotten Saucee

*klein 28,50 € | groß 33,00 €*

\*\*\*\*\*

# Dessert

---

## **Fontaine Rouge nach Saison**

Süße Leckerei aus der Kücheo

11,00 €

\*\*\*\*\*

## **Kugel Hausgemachtes Eis oder Sorbet**

3,50 €

\*\*\*\*\*

# 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 | Buttersoße

*Tagespreis*

\*\*\*\*\*

**Nordsee Steinbutt aus dem Ofen**

**ab 2 Personen**

Junger Blattspinat | Worpweder Perle | Dijon-Senfsoße

*Tagespreis*

\*\*\*\*

**Hummer Thermidor** (ca. 600g Brutto)

Röstbaguette | Salzwiesen-Kräutersalat

*Tagespreis*

\*\*\*\*

**Paulas Seafoodplatte**

**ab 2 Personen**

Langusteschwanz | Muscheln | Seezungenkotlette | Krustentiere

Röstbrot | Kartoffelknoblauchpüree | Dips | Salat

*Tagespreis*

\*\*\*\*

**Chateaubriand vom Holsteiner Rind**

ab 2 Personen

Gemüse | Sauce Bearnaise | Kartoffelgratin

*pro Person 55,00 €*

\*\*\*\*