

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

---

## **Lauch | Sauerrahm | Apfel**

Gebackener Lauch an Lauchöl und -asche

14,00 €

## **Saibling | Sauerrahm | Apfel**

Geflämter Saibling und Saiblings-Tatar

16,00 €

## **Rind | Parmesan | Rucola**

Carpaccio vom Friesischen Rind mit Pinienkernen und altem Balsamico

17,00 €

# Salate

---

## **Caesar Salad**

Kapern | Sardellen | Speck | Parmesan | Croutons

*Klein 9,00 € | Groß 14,50 €*

*wahlweise mit*

*Hähnchenbruststreifen | 10,00 €*

*Champignons und Zwiebeln | 6,00 €*

*gebackenem Fischfilet | 11,00 €*

*gebratener Garnele | 5,00 €/Stück*

# Suppe

---

## **Kürbis-Orangensuppe**

8,50 €

*mit Garnelen Tempura 5,00 €*

## **Essenz von Shii Take Pilzen**

Ravioli | Gemüse | junger Lauch

9,50 €

# Vegetarisch

---

## **Kürbisgnocchi | Birne | Walnuss**

21,00 €

## **Pasta | Pilze | Lauch | Kirschtomaten | Kerne**

22,00 €

# Land & Meer

---

## **Seeteufel | Salbei | Schinken**

Seeteufelbäckchen an Tomatenrisotto, Zwiebeln und Rucola  
29,00 €

## **Heilbutt | Kohl | Kartoffel**

Weißes Heilbuttfilet mit Kartoffel-Limetten-Korianderpüree an Spitzkohl  
32,00 €

## **Rind | Speck | Zwiebel**

Burger mit Schmorzwiebeln, Speck, Römersalat, Tomaten und Gurken  
21,00 €

## **Kalb | Apfel | Zwiebel**

Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree an Balsamico-Jus  
28,00 €

## **Kalb | Gurke | Kartoffel**

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Röstkartoffeln  
31,00 €

# Paulas Ente

---

## **Ente | Kohl | Kartoffel**

Ente mit Apfel-Kirschrotkohl, Preiselbeer-Birne und Kartoffelkloß

1/4 Ente | 26,50 €

1/2 Ente | 31,50 €

# Steaks & Mehr

---

## **Friesisches Dry Age Schweinekotlette**

(ca. 300g)

19,00 €

## **Friesisches Dry Age Kalbskotlette**

(ca. 300g)

24,00 €

## **Rumpsteak vom US-Prime Beef GOP**

(ca. 300g)

31,00 €

## **Kikok Maishähnchenbrust**

(ca. 220g)

18,00 €

*Zu allen Steaks reichen wir hausgemachte Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße.*

## **Beilagen**

Kringel Pommes	5,50 €	Herbstliches Gemüse	6,00 €
Süßkartoffelpommes	6,00 €	Champignons	6,00 €
Roastkartoffeln	5,00 €	Zwiebeln	4,00 €
Kartoffel-Kräuterpüree	5,50 €	Kimchi Spitzkohl	4,00 €
Kleiner Caesar Salad	6,00 €		
Kleiner Rucolasalat	4.50 €		

# Dessert

---

## **Weißer Schokolade | Estragon | Quark**

Sorbet von weißer Schokolade mit Estragonschnee und Quarkcreme  
10,50 €

## **Maracuja | Joghurt | Himbeere | Aniskresse**

Maracuja-Crème Brûlée an Himbeergranitee und Joghurttörtchen  
10,50 €

## **Käseauswahl**

Schwarze Walnüsse, Trauben, Aprikosen-Mandel-Senfsoße  
Klein 14,00 € | Groß 19,50 €

# Lütte Gourmets

---

## **Mag ich nicht**

Schweineschnitzel, Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes  
€ 7,50

## **Will ich nicht**

Nudeln, geriebener Parmesan und Tomatensauce  
€ 5,50

## **Ich weiß nicht**

Fischstäbchen, Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes  
€ 6,50

## **Irgendwas anderes**

Geflügel-Nuggets und Pommes  
€ 6,50

## **Ich habe keinen Hunger**

Ein extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen  
€ 0,00:-)

## **Natürlich mag ich Eis**

Kugel Vanilleeis | Erdbeersoße | Gummibärchen  
€ 3,50

## **W-LAN Passwort**

*unbezahlbar*

*Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie,  
dass die Kinderkarte  
nur für Kinder bis 12 Jahren gilt.*

# Seventy-two hours

---

Für den besonderen Moment oder einfach "weil Lust darauf".  
Wir benötigen 72 Stunden Vorlauf, um diese leckeren Gerichte  
frisch für Sie zuzubereiten.

**Nordsee Seezunge Müllerin** (ca. 600-700 g brutto)

Gurkensalat | Worpsweder Perle | Buttersoße

*Tagespreis*

**Nordsee Steinbutt aus dem Ofen**

ab 2 Personen

Junger Blattspinat | Worpsweder Perle | Dijon-Senfsoße

*Tagespreis*

**Hummer Termidor** (ca. 600 g brutto)

Röstbaguette | Salzwiesen-Kräutersalat

*Tagespreis*

**Dry Age Kalbs Tomahawk** (ca. 600 g)

1-2 Personen

Tagesbeilage nach Absprache

65,00 €

**Dry Age Porterhouse Steak** (ca. 1000 g)

2 Personen

Tagesbeilage nach Absprache

49,00 € pro Person

**Chateaubriand vom Holsteiner Rind**

ab 2 Personen

Gemüse | Soße Bearnaise | Kartoffelgratin

39,00 € pro Person