

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

Caesar Salad

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

zzgl.

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

Zweierlei Ziegenkäse

Tomatenmarmelade | Thymianhonig | Rucola | Balsamico
16,00 €

Carpaccio vom Rind

Frankfurter grüner Soße | Wachtelei | Pinienkerne
17,50 €

Tatar und Tataki vom Thunfisch

Gepickeltes Frühlingsgemüse | Wakame | Sesam | Koriander | Unagi
18,00 €

Ochsenschwanzessenz

Ravioli | Gemüse
12,50 €

Trüffelpommes

Parmesan | Trüffelmayonnaise
14,00 €

Hauptgang

Filet vom weißen Heilbutt mit Tempuragarnele

Macadamia Spinat | Curryschaum | Duftreis

36,50 €

Kartoffel Kräuter Parmesangnocchi

Pilze | Tomate | Frühlingslauch

28,00 €

Dreierlei vom Rind

Filet unter der Rindermarkkruste | gebackener Ochsenschwanz | Ochsenschwanzravioli
Grüner Spargel | Buchenpilze | Kartoffel-Bärlauchmusseline

39,50 €

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Waldpilze | wilder Brokkoli und Blumenkohl | Kartoffelknusperpüree

36,00 €

Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb)

Röstkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren

34,00 €

Paulas Ente

Viehländer Ente aus der Heide
Apfel-Kirschrotkohl | Preiselbeerbirne | Kartoffelkloß
¼ Ente 28,00 € oder 1/2 Ente 33,00 €

Paulas Ente „to go“

mit Beilagen 32,50 €

Dessert

Maikraut Crème Brûlée

Rhabarber | Erdbeeren | Joghurteis

11,50 €

Auswahl von Rohmilchkäsen

Nussalat | Feigensenfsauce

18,00 €

Süße Paula

Süße Leckereien aus unserer Patisserie

12,50 €

Steaks & Meer

Kotelette vom Iberico Schwein ca. 300g

19,00 €

Kotelette vom Kalb ca. 300g

25,00 €

US-Prime Beef

Rumpsteak ca. 300g

33,00 €

Kikok-Maishähnchen

Gebratene Brust ca.220g

19,00 €

Beilagen

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

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 | 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

Dry Age Kalbs Tomahawk (ca. 600g)

für 1-2 Personen

Tagesbeilage nach Absprache

65,00 €

Dry Age Porterhouse Steak (ca. 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 €

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.*