

### Liebe Freunde und Gäste des paulas,

schön, Sie während der Feiertag 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.

Kommen Sie gut ins Neue Jahr. Wir freuen uns schon heute darauf, Sie auch 2026 wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

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





#### **TATAR VOM RIND**

Wachtelei | Crème Fraîche 19,00 €

\*\*\*\*

#### **TERRINE VON DER ARTISCHOCKE UND TOMATE** (vegetarisch)

Gebackener Ziegenkäse | Rucola | Thymianhonig | alter Balsamico 19,00 €

\*\*\*\*

#### **ZWEIERLEI VOM SCHOTTISCHEN LACHS**

Kürbis | Meerrettich | Tobicco 21,00 €

\*\*\*\*

# **OCHSENSCHWANZESSENZ**

Ravioli | Gemüse | Schnittlauch 14,00 €

\*\*\*\*

# **CRÈMESUPPE VON DER SCHWARZWURZEL** (vegetarisch)

Périgord-Trüffel | Petersilie 14,00 €





#### **BRUST UND KEULE VON DER HEIDE GANS**

Apfel-Kirschrotkohl | Rosenkohl | Bratapfel | Kloß 39,50 €

\*\*\*\*\*

#### **DREIERLEI VOM RIND**

Peterwurzeln | Kräutersaitlinge | Möhren | Kartoffelterrine 39,00 €

\*\*\*\*

HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI (vegetarisch)
Spinat | Périgord-Trüffel | Trüffelsahne | Möhren
39,00 €

\*\*\*\*

#### FILET VOM SEETEUFEL UND TEMPURA GARNELE

Grüner Spargel | Currysoße | Sesam | Duftreis 39,00 €





### **SCHOKOLADEN BROWNIE**

Pistazien | Nüsse | Joghurt-Eis | Himbeeren 14,50 €

\*\*\*\*

### **FONTAINE WEIHNACHTEN**

Zwergorangen | Blutorange Mascarpone | Spekulatius-Crumble | Glühweineis 13,50  $\in$ 





## Stellen Sie sich gerne ihr ganz persönliches

### 3 GÄNGE-MENÜ

Vorspeise oder Suppe | Hauptgang | Dessert 59,00 €

#### oder

### 4 GÄNGE-MENÜ

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert 69,00 €

aus unserer Speisekarte selbst zusammen.

