

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfefferrahmbeize, gebratenen Pilzen und Parmesan		€ 14,90
Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs, Graved-Lachs Sauce, Meerrettich-Schmand		€ 13,90
Karamellierte nussige Tarte vom Ziegenkäse mit Birnenchutney		€ 11,90
Mediterrane Quiche mit Schnittlauch Dipp		€ 11,90

PASTA ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Tagliatelle mit Hirschragout und Preiseberhollandaise	€ 12,90	€ 19,90
Schwarze Räucherlachs Tortelloni mit Spinat, Pinienkernen und Riesling-Balsamicosauce	€ 11,90	€ 18,90
Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt auf Parmesanschaum	€ 12,90	€ 19,90

SALAT ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Winterlicher Salat, wahlweise mit Balsamicodressing oder Honig-Rosmarindressing		
mit gerösteten Kernen	€ 6,90	€ 11,90
mit Streifen vom Rinderfilet	€ 17,90	€ 25,90
mit gebackenem Ziegenkäse	€ 11,90	€ 17,90
mit flambierten Garnelen	€ 12,90	€ 20,90

SUPPEN

Hummercremesuppe unter Sherryschaum mit gebratenen Edelfischen		€ 10,90
Rotkohl-Kokosnuss Suppe mit Gänsebrust-Ravioli		€ 8,90
Maronensuppe mit Walnussknusper		€ 9,90

FLEISCH

Zu allen Fleisch Hauptgängen reichen wir als Beilagen Bratkartoffeln, getrüffeltes Kartoffelpüree, Tages-Gemüse und Omas Endiviensalat

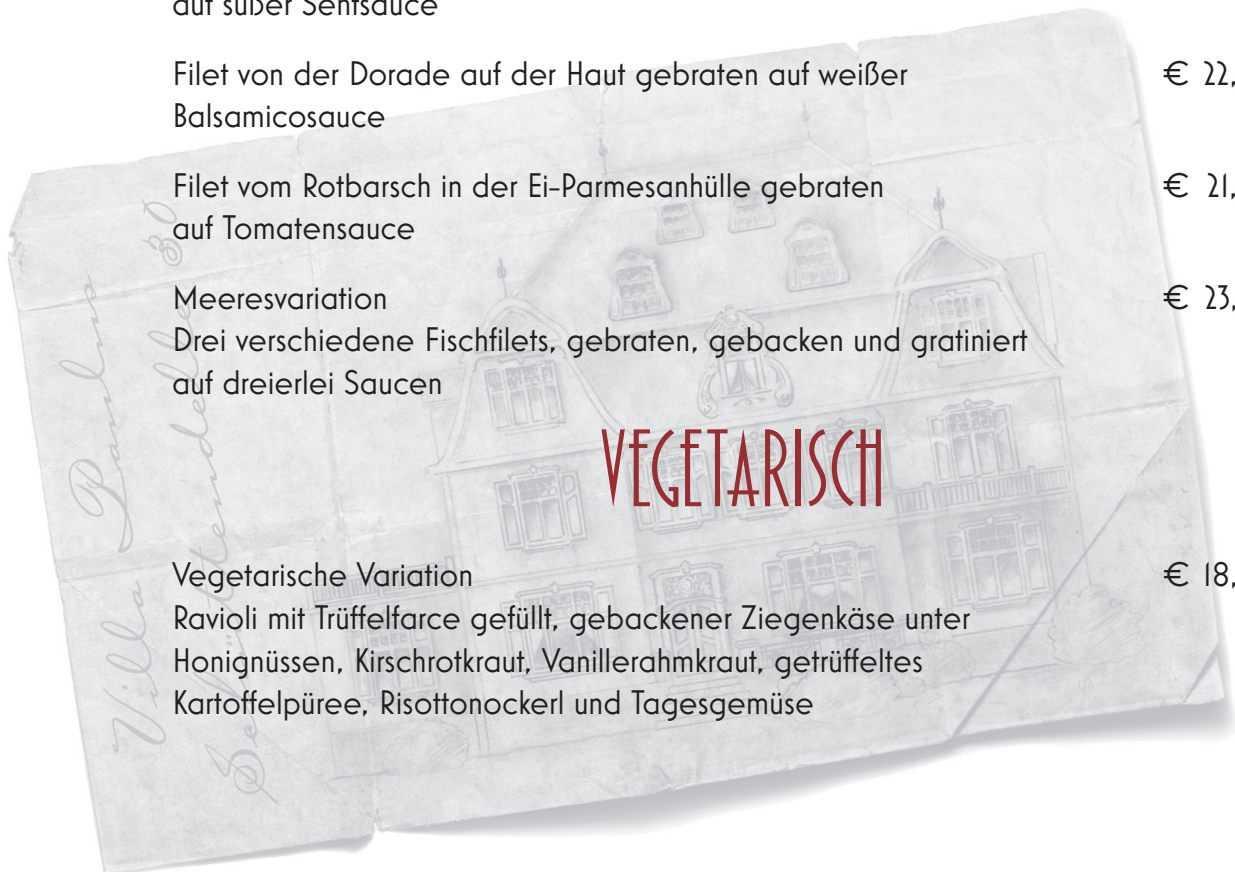
Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinschalotten und Gorgonzola gratiniert auf weißer Balsamico Sauce	€ 21,90
Medaillons vom Hühnerfilet im Pankomantel auf Tomatensauce	€ 16,90
Rinderfilet unter der Maronen-Comté Haube auf Glühweinjus	€ 34,90
Filetvariation aus Hühner-Schweine und Rinderfilet unter herzhaften Krusten auf dreierlei Saucen	€ 24,90
Bergisches Cordon bleu mit Kottenbutter gefüllt an Waldpilzsauce	€ 18,90
Klassische Rinderroulade	€ 17,90

FISCH

Zu allen Fisch Hauptgängen reichen wir als Beilagen gebackene Risottonockerln, Vanillerahmkraut, Omas Endiviensalat und getrüffeltes Kartoffelpüree

Filet vom Zander unter der Pumpernickel-Schalotten Kruste auf süßer Senfsauce	€ 24,90
Filet von der Dorade auf der Haut gebraten auf weißer Balsamicosauce	€ 22,90
Filet vom Rotbarsch in der Ei-Parmesanhülle gebraten auf Tomatensauce	€ 21,90
Meeresvariation Drei verschiedene Fischfilets, gebraten, gebacken und gratiniert auf dreierlei Saucen	€ 23,90
Vegetarische Variation Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter Honignüssen, Kirschkraut, Vanillerahmkraut, getrüffeltes Kartoffelpüree, Risottonockerl und Tagesgemüse	€ 18,90

VEGETARISCH



MENÜ PAULUS

als 3 - Gang Menü € 47,90

als 4 - Gang Menü € 54,90

als 5 - Gang Menü € 61,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfefferrahmbeize,
gebratenen Pilzen, Parmesan und Endiviensalat

Hummercremesuppe unter Sherryschaum
mit gebratenen Edelfischen

Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs, Graved-Lachs Sauce,
Meerrettich-Schmand und Salatboquet

Meeresvariation

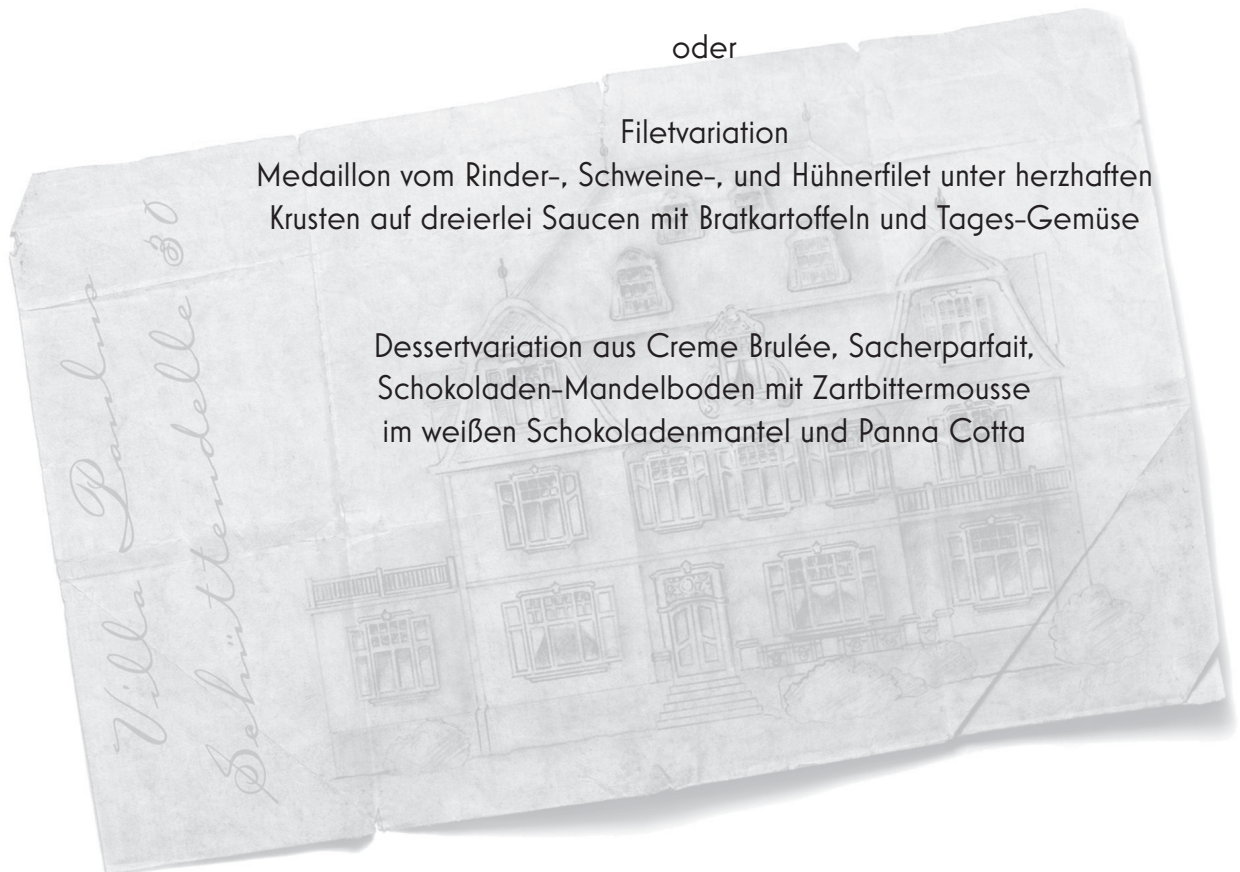
Drei Fischfilets, gebacken, gebraten und gratiniert auf dreierlei Saucen
mit gebackene Risottonockerln und Vanillerahmkraut

oder

Filetvariation

Medaillon vom Rinder-, Schweine-, und Hühnerfilet unter herzhaften
Krusten auf dreierlei Saucen mit Bratkartoffeln und Tages-Gemüse

Dessertvariation aus Creme Brulée, Sacherparfait,
Schokoladen-Mandelboden mit Zartbittermousse
im weißen Schokoladenmantel und Panna Cotta



VEGETARISCHES MENÜ

3 - Gang Menü € 39,90

4 - Gang Menü € 46,90

Karamellisierte nussige Tarte vom Ziegenkäse mit
Birnenchutney und Salatboquet

Maronensuppe mit Walnussknusper

Vegetarische Variation

Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter
Honignüssen, Kirschkraut, Vanillerahmkraut, getrüffeltes
Kartoffelpüree, Risottonockerl und Tagesgemüse

Dreierlei von der Creme Brulée

DESSERT

Dreierlei von der Creme Brulée € 9,90

Duett von der Panna Cotta im Gläschen € 7,90
Spekulatius mit Himbeermark / Vanille unter Mangomark

Sacherparfait mit Aprikosenragout, € 9,90
Schokoladen-Mandelboden mit Zartbittermousse
im weißen Schokoladenmantel und Aprikosenragout

Dessertvariation aus Creme Brulée, Sacherparfait, € 12,90
Schokoladen-Mandelboden mit Zartbittermousse
im weißen Schokoladenmantel und Panna Cotta

Eiskugel € 3,00
In den Sorten

Salzbutter-Karamell
Maccadamia Nuss

Vanille
Himbeer Sorbet

