

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola Salat, Pesto und Parmesan	€ 14,90
Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs, Graved-Lachs Sauce, Meerrettich-Schmand	€ 13,90
Karamellierte nussige Tarte vom Ziegenkäse mit Birnenchutney	€ 11,90

PASTA ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt auf Parmesanschaum	€ 12,90	€ 19,90
---	---------	---------

SALAT ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Sommersalat, 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
--	---------

FLEISCH

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

Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinschalotten und Gorgonzola gratiniert auf weißer Balsamico Sauce	€ 21,90
Medaillons vom Hühnerfilet im Pankomantel auf Tomatensauce	€ 16,90
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

Meeresvariation

€ 23,90

Drei verschiedene Fischfilets, gebraten, gebacken und gratiniert auf dreierlei Saucen mit buntem Gemüse, getrüffeltem Kartoffelpüree und gebackener Risottonockerl

VEGETARISCH

Vegetarische Variation

€ 18,90

Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter Honignüssen, getrüffeltes Kartoffelpüree, gebackene Risottonockerl und saisonale Gemüse mit verschiedenen Saucen

DESSERT

Dreierlei von der Creme Brulée

€ 9,90

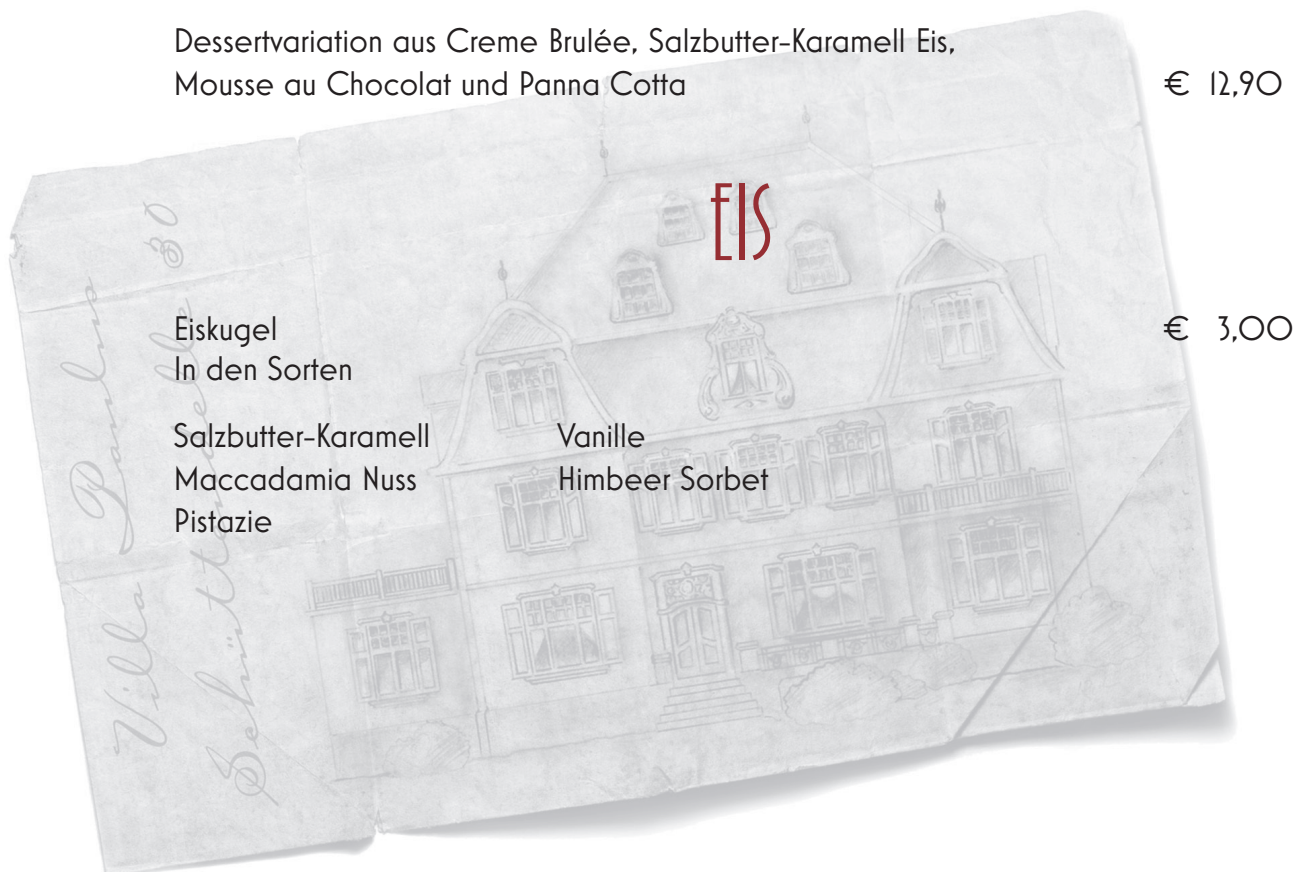
Duett von der Panna Cotta im Gläschen

€ 8,90

Schokolade und Vanille mit Erdbeer und Rhabarber

Dessertvariation aus Creme Brulée, Salzbuter-Karamell Eis, Mousse au Chocolat und Panna Cotta

€ 12,90



Eiskugel
In den Sorten

Salzbuter-Karamell
Maccadamia Nuss
Pistazie

Vanille
Himbeer Sorbet

EIS

€ 3,00

Villa Pauline
Schüttel

MENÜ PAULUS

als 3 - Gang Menü € 47,90

als 4 - Gang Menü € 54,90

als 5 - Gang Menü € 61,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto,
Parmesan und Rucolasalat

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 getrüffeltem Kartoffelpüree, gebackenen Risottonockerln und
Omas Blattsalat

oder

Filetvariation

Medaillon vom Rinder-, Schweine-, und Hühnerfilet unter herzhaften
Krusten auf dreierlei Saucen mit Bratkartoffeln,
getrüffeltem Kartoffelpüree und Omas Blattsalat

Dessertvariation aus Creme Brulée, Salzbutterm-Karamell Eis,
Mousse au Chocolat und Panna Cotta

ÜBERRASCHUNGSMENÜ
von Sonntag bis Freitag

3 - Gang Überraschungsmenü € 29,90

4 - Gang Überraschungsmenü € 34,90



VEGETARISCHES MENÜ

3 - Gang Menü € 39,90

4 - Gang Menü € 46,90

5 - Gang Menü € 53,90

Karamellisierte nussige Tarte vom Ziegenkäse mit Birnenchutney

Minestrone mit Gemüsegel
getopptem Crostini und Parmesansegel

Thai Gemüse in Zitronengras Kokosnussauce mit Basmati Duftreis

Vegetarische Variation
Ravioli mit Trüffelgarbe gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter
Honignüssen, getrüffeltes Kartoffelpüree, gebackene Risottonockerl
und saisonale Gemüse mit verschiedenen Saucen

Dreierlei von der Creme Brulée

