

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 Birnenschutney	€ 11,90
Lauwarmer Spargel-Orangensalat mit „verbrannten“ Jakobsmuscheln	€ 14,90
Marinierter grüner Spargel mit Guacamole, geschmolzen Honig-Tomaten und Rucola Salat	€ 10,90

PASTA ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Tagliatelle mit Spargelragout, Lachswürfeln und rosa Pfeffer	€ 11,90	€ 18,90
Bärlauch-Ricotta Ravioli in weißer Tomatensauce mit Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und Kräuter-Knoblauch Croutons	€ 11,90	€ 18,90
Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt auf Parmesanschaum	€ 12,90	€ 19,90

SALAT ALS VORSPEISE UND HAUPTGANG

Frühlings 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
Spargelcreme Suppe mit zweierlei vom Eigelb und Spargel	€ 8,90
Bärlauchsuppe mit Spargelravioli	€ 9,90

HAUPTGÄNGE

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
Rinderfilet in Pfefferjus, mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise	€ 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

BURGER

Asiatischer Pulled Chicken Burger mit Mango-Chili Aioli, gebackener Garnele, grünem Spargel und Süßkartoffel Pommes Frites	€ 17,90
--	---------

FISCH

Zu allen Fisch Hauptgängen reichen wir als Beilagen gebackene Risottonockerln, getrüffeltem Kartoffelpüree und mediterranem Spargelragout

Dorade auf der Haut gebraten auf weißer Tomatensauce	€ 22,90
Meeresvariation	€ 23,90
Drei verschiedene Fischfilets, gebraten, gebacken und gratiniert auf dreierlei Saucen	

VEGETARISCH

Vegetarische Variation	€ 18,90
Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter Honignüssen, mediterranem Spargelragout, getrüffeltes Kartoffelpüree, gebackener Risottonockerl, lauwarmen Spargel-Orangensalat und Tagesgemüse	

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
Engelshaar 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 Birnenschutney

Marinierter grüner Spargel mit Guacamole,
geschmolzen Honig-Tomaten und Rucola Salat

Spargelcreme Suppe mit zweierlei vom Eigelb und Spargel

Vegetarische Variation

Ravioli mit Trüffeljarce gefüllt, gebackener Ziegenkäse unter
Honignüssen, mediterranem Spargelragout, getrüffeltes Kartoffelpüree,
gebackener Risottonockerl, und lauwarmen Spargel-Orangensalat
und Tagesgemüse

Dreierlei von der Creme Brulée

DESSERT

Dreierlei von der Creme Brulée € 9,90

Duett von der Panna Cotta im Gläschen € 8,90
Schokolade und Vanille mit Erdbeer und Rhabarber

Engelshaar mit karamellisierten Nüssen, Mascarpone Creme,
marinierten Erdbeeren und Pistazien Eis € 9,90

Dessertvariation aus Creme Brulée, Salzbuter-Karamell Eis,
Engelshaar und Panna Cotta € 12,90

Eiskugel € 3,00
In den Sorten

Salzbuter-Karamell
Maccadamia Nuss
Pistazie

Vanille
Himbeer Sorbet