

Paulas

starters

romanasalat

parmesan, eigelb, kaper, sardelle
15,90 euro

sashimi vom yellowfin tuna

koriander, yuzu, kimchi
27,90 euro

cremiger mozzarella

tomate, basilikum, crumble
19,90 euro

gebeizte lachsforelle

rote beete, himbeere
23,90 euro

kalt mariniertes rindertafelspitz

imperialgerste, geräucherter roter paprika, liebstöckel
21,50 euro

Vorab reichen wir Olivenöl, grobes Salz,
heimischen Speck & Aufstrich mit frischem Gebäck
Wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro Person zu verrechnen

Paulas
soups

kraftsuppe von der karotte

maishuhn, kerbel

11,90 euro

schaumsuppe von der aubergine

balsamico, schwarzbrot

9,90 euro

geeiste gazpacho

rosmarin foccacia

14,90 euro

Vorab reichen wir Olivenöl, grobes Salz,
heimischen Speck & Aufstrich mit frischem Gebäck
Wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro Person zu verrechnen

Paulas
zwischengerichte

cannelloni vom sommertrüffel und champignon
kalamansi beurre blanc
24,90 euro

jakobsmuschel lauwarm
marinierter feldsalat, ponzu, limette
26,50 euro

grieß von der fisser imperial gerste
blumenkohl, schwarzer knoblauch
18,90 euro

Paulas
classics und steaks



gemischter blattsalat der saison
7,90 euro

wiener schnitzel vom kalb
in butterschmalz gebacken, kartoffelsalat, preiselbeeren
33,90 euro

rinderfilet ca. 240 gramm
vom holzkohlegrill
42,90 euro

rinderbeiried ca. 240 gramm
vom holzkohlegrill
32,90

kalbsrücken kotelett ca. 500 gramm
(20-30% knochenanteil)
pommery senf, olivenbutter
vom holzkohlegrill
am besten zu zweit genießen
89,00 euro

wählen sie ihre beilage

in olivenöl gebratenes gemüse der saison
rosmarin 9,90 euro

gerösteter blattspinat, kräuterseitling,
tomaten, soja 10,50 euro

trüffelpommes
trüffelöl, frischer sommertrüffel, parmesan 12,90 euro

karamellisierter roter zwiebel,
honig, schwarzer sesam 9,90 euro

Paulas

mains

gefülltes maishuhn

petersilie, szechuanpfeffer, fregola sarda
25,90 euro

irish lachs

gepickelte frühlingzwiebel, kartoffel-apfel risolettes
27,50 euro

lammrücken

polenta, chorizo, schwarzaugenbohnen, jalapeno
35,90 euro

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir ab 8 Personen
eine Gesamtrechnung reichen



klassischer kaiserschmarren

beerenröster und apfelmus

wartezeit 20min

16,90 euro

panna cotta von der tahiti vanille

rhabarber, walderdbeeren

18,90 euro

marent cheesecake

salz-karamelleis, holunderbeerenröster

16,50 euro

lemoncurt

pistazienbisquit, gefrorene himbeere

16,50

eissorten & sorbets

alle eis- und sorbetsorten sind hausgemacht

3,50 euro pro kugel

eis

Salz-Karamell

Pistazie

Kaffee

Vanille

Schokolade

Nuss

Ananas-Olive

sorbet

Holunder

Marille

Kirsche

Passionsfrucht

Bergamotte

Erdbeere

Kokos

toppings:

kürbiskernöl

schokosauce

himbeersauce

sahne

je 2 euro



wiener schnitzel vom kalb

pommes frites

15,90 euro

spaghetti

mit tomatensauce oder bolognese

12,90 euro

tagesfisch

butterreis, gebratenes gemüse

16,90 euro

filetsteak 120g

Pommes frites

22,90 euro

portion pommes frites

7,90 euro



Wir beziehen einige Produkte von unserer Bäuerin aus der Umgebung. Darunter fallen Erdäpfel, Kürbis, Salat und Speck.

Vorab reichen wir Olivenöl, grobes Salz, heimischen Speck & Aufstrich mit frischem Gebäck. wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro Person zu verrechnen.

Sollten sie Allergien oder sonstige Unverträglichkeiten haben, so wenden sie sich bitte an unser Serviceteam.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir €-bargeld, Maestro-card (EC-karte) oder Kreditkarte (VISA/Mastercard) ab einem Betrag von € 20,00.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir ab 8 Personen eine Gesamtrechnung reichen.

Alle Preise inklusive steuern.