

VORSPEISEN

Vorspeisenteller Paulus Carpaccio mit Pfefferrahmbeize, Reibeküchlein mit Lachs, Himmel un Ääd, karamellierte Tarte von Ziegenkäse und Nüssen, Tataki vom Rind mit Quinoa Salat und Antipasti	€ 14,90
Bunter Salat in Balsamicodressing mit gerösteten Kernen	€ 6,90
Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senf-Dill Dip	€ 13,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfefferrahmbeize, Feldsalat und gebratenen Pilzen	€ 13,90
Karamellierte Tarte von Ziegenkäse und Nüssen mit Birnen- Traubenragout und winterlichem Salat in Rosmarin-Honigdressing	€ 12,90
Himmel un Ääd mit Bergischer Blutwurst, Apfelspalten und Feldsalat in Kartoffeldressing	€ 11,90
Tataki vom Rinderfilet mit Sesam-Soja-Knoblauch Reduktion, Quinoa und winterlichem Salat	€ 16,90
Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt auf Parmesanschaum	€ 12,90
Schwarze Räucherlachs Tortelloni mit Spinat, Pinienkernen und Riesling-Balsamicorahmsauce	€ 11,90
Thailändisches Gemüse in Zitronengras-Kokosnusssauce mit Basmati-Duftreis	€ 9,90
mit gebratenen Hühnerfiletstreifen	€ 11,90
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	€ 15,90

SUPPEN

Hummercremesuppe unter Sherryschaum mit gebratenen Edelfischen	€ 10,90
Rote Beete Suppe mit Wildkräutersalat und Crème fraiche	€ 7,90
Grünkohlsüppchen mit Kottenwurst und Eisbein	€ 8,90

VEGETARISCH

Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt auf Parmesanschaum	€ 18,90
Thailändisches Gemüse in Zitronengras-Kokosnusssauce mit Basmati-Duftreis	€ 15,90
In nicht vegetarischer Variante: mit gebratenen Hühnerfiletstreifen	€ 18,90
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	€ 23,90
Vegetarische Variation Trüffelravioli, thailändischen Gemüse in Zitronengras-Kokosnusssauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, schwarzes Nussrisotto, geräuchertes Süßkartoffelpüree, Schwarzwurzelragout und gebackenes Gemüse mit verschiedenen Saucen	€ 18,90

FISCH

Meeresvariation

Drei Fischfilets gebacken, gebraten und gratiniert auf dreierlei Saucen mit schwarzem Piemont-Nussrisotto und saisonalem Gemüse € 22,90

Schwarze Räucherlachs - Tortelloni mit Spinat, Pinienkernen und Riesling-Balsamico Rahm € 18,90

Unsere Empfehlung des Tages € 29,90

FLEISCH

Filetvariation

Medaillon vom Rinder-, Schweine-, und Hühnerfilet unter herzhaften Krusten auf dreierlei Saucen mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln € 22,90

Bergisches Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kottenbutterfüllung auf Waldpilzrahmsauce mit herzhaften Bratkartoffeln € 18,90

Spareribs in BBQ Marinade mit geräuchertem Süßkartoffelpüree und Farmer-Krautsalat € 19,90

Rinderfilet mit Portweinschalotten und Gorgonzola gratiniert auf Amazonas-Pfefferjus mit Schwarzwurzelragout und getrüffeltem Kartoffelpüree € 33,90

Pulled Rib Burger mit BBQ Sauce, Trüffelmayonnaise und geräuchertem Püree und Pommes frites von der Süßkartoffel € 16,90

Klassische Rinderroulade mit getrüffeltem Kartoffelpüree und karamellisierten Wurzelgemüse € 18,90

Unsere Empfehlung des Tages € 29,90

DESSERT

Dessertvariation Paulus

Schokoladenbrownie, Vanille Creme Brulée, Passionsfrucht-weiße Schokolade Parfait im Kokosnussmantel mit Mango und Himbeere und Salzbutter - Karamelleis € 12,90

Schokoladen Brownie unter der Marshmallowhaube mit Salzbutter Karamell Eis € 9,90

Dreierlei von der Creme Brulée
Vanille / Schokolade / Frucht € 9,90

Passionsfrucht-weiße Schokolade Parfait im Kokosnussmantel mit Mango und Himbeere € 9,90

Eiskugel in den Sorten: Salzbutter-Karamell Vanille-Tonkabohne € 3,50
Maccadamia Nuss Erdbeere
Schoko-Chili Cassis-Sorbet

PAULUS MENÜ

als 3 – Gang Menü € 45,90

als 4 – Gang Menü mit kleiner Hummersuppe € 51,90

Vorspeisenteller Paulus

Carpaccio mit Pfefferrahmbeize, Reibeküchlein mit Lachs,
Himmel un Ääd, karamellierte Tarte von Ziegenkäse und Nüssen,
Tataki vom Rind mit Quinoa Salat und Antipasti

Hummersuppe unter Sherryschaum mit gebratenen Edelfischen

Meeresvariation

Drei Fischfilets gebacken, gebraten und gratiniert auf
dreierlei Saucen mit schwarzem Piemont – Nussrisotto
und saisonalem Gemüse

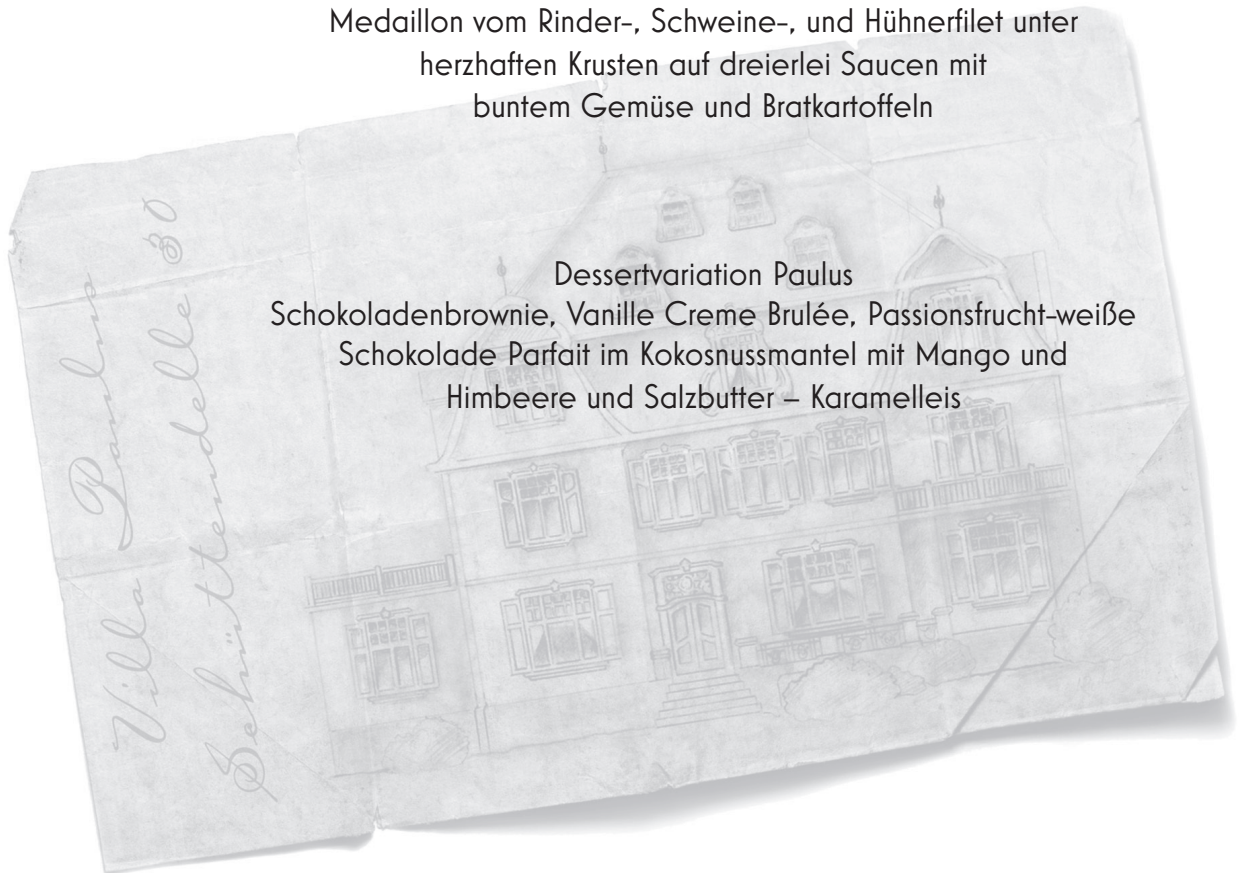
oder

Filetvariation

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

Dessertvariation Paulus

Schokoladenbrownie, Vanille Creme Brulée, Passionsfrucht-weiße
Schokolade Parfait im Kokosnussmantel mit Mango und
Himbeere und Salzbutter – Karamelleis



VEGETARISCHES MENÜ

3 Gang Menü 39,90

4 Gang Menü 46,90

5 Gang Menü 53,90

Karamellierte Tarte von Ziegenkäse und Nüssen mit Birnen-
Traubenragout und winterlichem Salat in Rosmarin-Honigdressing

Thailändisches Gemüse in Zitronengras-Kokosnussauce
mit Basmati-Duffreis

Rote Beete Suppe mit Wildkräutersalat und Crème fraiche

Vegetarische Variation

Trüffelravioli, thailändischen Gemüse in Zitronengras-Kokosnussauce,
getrüffelt Kartoffelpüree, schwarzes Nussrisotto, geräuchertes
Süßkartoffelpüree, Schwarzwurzelragout und gebackenes Gemüse
mit verschiedenen Saucen

Dreierlei von der Creme Brulée
Vanille / Schokolade / Frucht

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Von Sonntag bis Freitag bieten wir ein Überraschungsmenü an,
Sie haben die Wahl, ob Sie sich im Hauptgang mit Fisch, Fleisch
oder vegetarisch überraschen lassen möchten.

3 Gänge € 29,90

4 Gänge € 34,90

