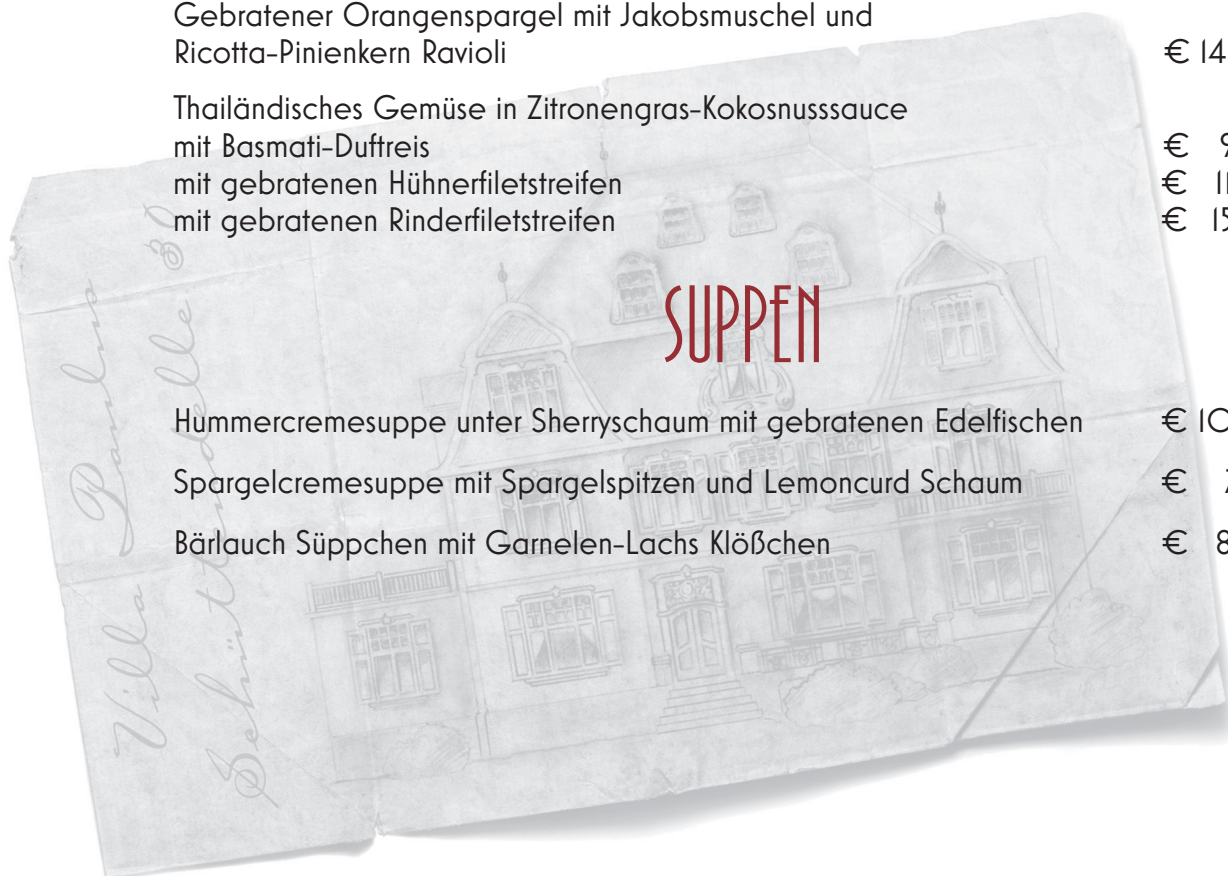


VORSPEISEN

Vorspeisenteller Paulus Carpaccio mit Pesto, Reibeküchlein mit Lachs, Himmel un Ääd, karamellierte Tarte von Ziegenkäse und Nüssen, Spargel Panna Cotta mit Bärlauchpesto und mariniertem Spargel und Antipasti	€ 14,90
Bunter Salat in Balsamicodressing mit gerösteten Kernen	€ 6,90
Spargel-Rucola Salat in Estragon-Zitronen-Dijonsenf Vinaigrette mit geräucherter Entenbrust	€ 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola, Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen	€ 14,90
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
Spargel Panna Cotta mit Bärlauchpesto, mediterran mariniertem Spargelduett und Bärlauchbrioche	€ 12,90
Ravioli mit Trüffelgarce gefüllt auf Parmesanschaum	€ 12,90
Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senf-Dill Dip	€ 13,90
Schwarze Räucherlachs Tortelloni mit Spinat, Pinienkernen und Riesling-Balsamicorahmsauce	€ 11,90
Gebratener Orangenspargel mit Jakobsmuschel und Ricotta-Pinienkern Ravioli	€ 14,90
Thailändisches Gemüse in Zitronengras-Kokosnussauce mit Basmati-Duftreis	€ 9,90
mit gebratenen Hühnerfiletstreifen	€ 11,90
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	€ 15,90

SUPPEN

Hummercremesuppe unter Sherryschaum mit gebratenen Edelfischen	€ 10,90
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Lemoncurd Schaum	€ 7,90
Bärlauch Süsschen mit Garnelen-Lachs Klößchen	€ 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, schwarzes Nussrisotto, gebratenem Orangenspargel, Ricotta-Pinienkern Ravioli und Kartoffelkrapfen 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
Gebratener Orangenspargel mit Jakobsmuscheln und Ricotta-Pinienkern Ravioli	€ 23,90
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
Mit Basilikum, Mozzarella und Chili gefüllte Maispoularde auf Pfefferjus mit Kartoffelkrapfen und gebratenem Orangenspargel	€ 17,90
Rinderfilet unter der Bärlauchkruste mit weißem Spargel, Sauce Béarnaise, Morcheljus und Kartoffelkrapfen	€ 34,90
Hirschsteak Burger mit mariniertem Spargel, Süßkartoffel Pommes frites, BBQ Sauce Preiselbeer Mayonnaise	€ 18,90
Klassische Rinderroulade mit getrüffeltem Kartoffelpüree und karamellisierten Wurzelgemüse	€ 18,90
Spargel-Rucola Salat in Estragon-Zitronen-Dijonsenf Vinaigrette mit geräucherter Entenbrust	€ 17,90
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 Pesto, Reibeküchlein mit Lachs, Himmel un Ääd, karamellierte Tarte von Ziegenkäse und Nüssen, Spargel Panna Cotta mit Bärlauchpesto und mariniertem Spargel 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

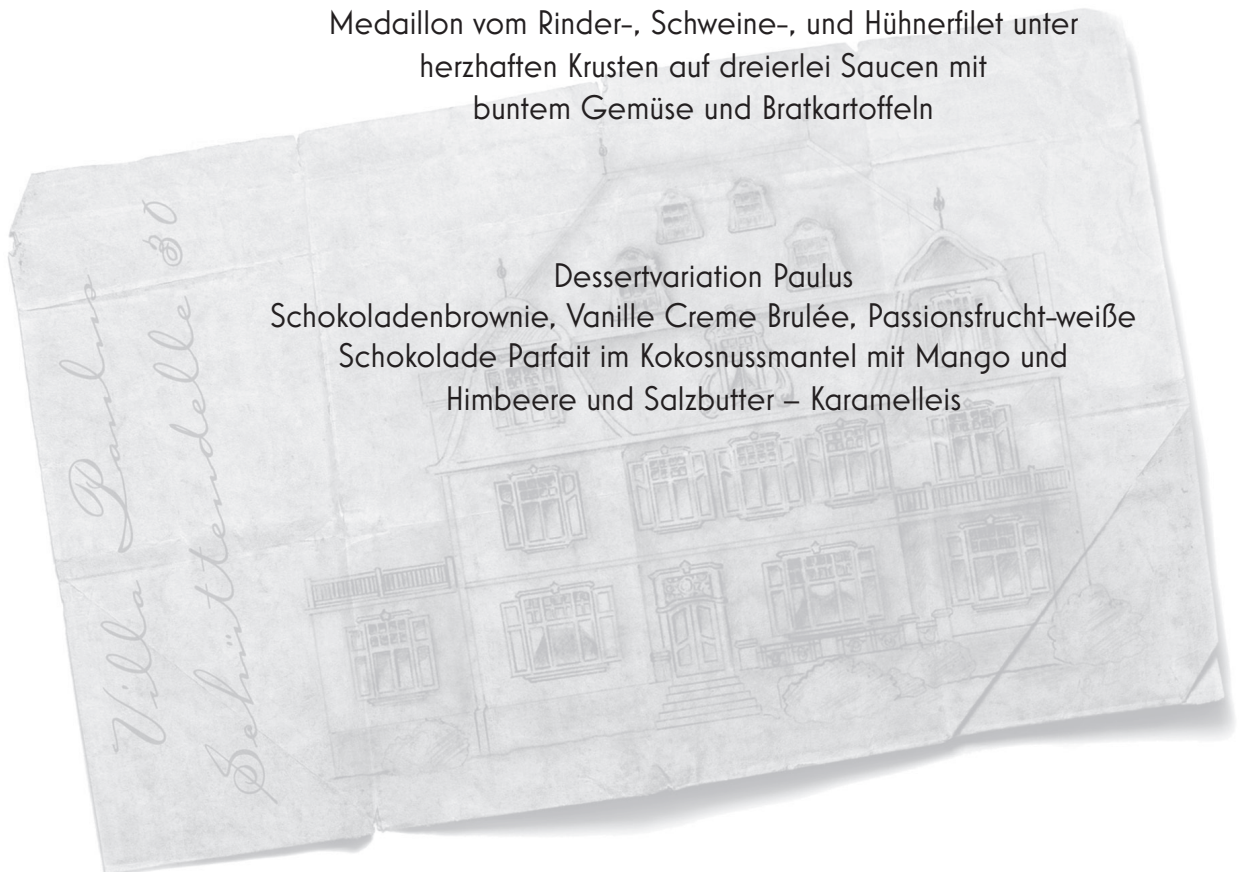
oder

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

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Lemoncurd Schaum

Vegetarische Variation

Trüffelravioli, thailändischen Gemüse in Zitronengras-Kokosnussauce,
getrüffeltes 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

