

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF €

Pfifferlingscrèmesuppe
mit Kräutercroûtons ^{1,7} 6.90

Melonen-Schinken-Tatar
an einem Salatarrangement mit Limettenschmand
und frischer Kresse ^{a,b,g,4,7} 14.90



Großer Sommersalat
mit Balsamicovinaigrette mariniert,
an Grillgemüse und gerösteten Pinienkernen ^{8,10,12} 15.20

Gebratene Maishähnchenbrust auf Kohlrabi
mit Sauerrahm-Schnittlauchcrème und Paprikasorbet,
dazu glacierte Kartoffeln ^{7,12} 24.90

Tournedo vom Kalbsfilet
auf gebratenen Pfifferlingen, mit Speckzwiebeln und
fruchtigen Tomatenwürfeln,
dazu Kartoffelpüree und Portweinjus ^{7,9,12} 36.00

Im Pergament gegerate Dorade,
mit Sommergemüse, Minzreis und
Zitronenbutter ^{4,7,9,12} 25.20



Paulinen Hof
SEMINARHOTEL

Kalbsschnitzel
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 18.50

vegetarisch
& vegan

Mit Gemüse Couscous gefüllte Strauchtomate
auf Basilikumsauce und mariniertem Feldsalat ^{7,9,10,12} 14.60

Hausgemachtes Minzparfait
an frischen angemachten Erdbeeren
und Schokoadensauce ^{3,7,8,12} 8.20

Unsere Weinempfehlung



"Meine Weine sollen Freude machen, nicht Kopferbrechen."
– Fred Loimer –

Kamptal Grüner Veltliner Kamptal | Weingut Fred Loimer

Duftet nach gelben Äpfeln und würzigem Kräuterspeck, am Gaumen
Apfel pur in verschiedensten Facetten, elegante Extraktsüße mit
stimmiger Säure und angenehmer Textur,
Ein idealer Spargelbegleiter.

Glas 0,2l 6.50 EUR



VORSPEISEN

€

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse
im Speckmantel mit knackigem Salat

und Erdbeersenf ^{1,7,10,12}

auch vegetarisch möglich

12.50

STUBENSCHMAUS

€

Fläminger Brotzeit

mit Kochschinken, rohem Schinken, Salami, Rot-, Leber-,
Mett- und grober Teewurst, Weichkäse und Gouda dazu

Cornichons, frisches Obst, Butter und Schmalz ^{1,7,10,a,b,g,j}

14.90

Großer Flammkuchen

mit Crème fraîche, Speck, Kirschtomaten und Rucola ^{1,3,7}

9.90

Hausgemachte Wildbouletten

mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat ^{1,3,7,9,10,12}

9.90

Käsespätzle

mit Schmorzwiebeln und kleinem gemischten Salat ^{1,3,7,12}

10.50



HAUPTGÄNGE

€

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln und Apfelscheiben
sowie Kartoffelstampf ^{1,7,12}

18.90

Im Heu gegartes Tournedo vom Rinderfilet
an glasierten Kirschtomaten- Zuckerschotengemüse,
Kräuterkartoffeln und Trüffelschaum ^{1,7,9,12}

26.90

Treuenbrietzener Forelle „Müllerin Art“
im Ganzen gebraten mit brauner Butter,
Gurkensalat und Salzkartoffeln ^{1,4,7,12}

17.50

Großer gemischter Sommersalat mit
Honig-Senf-Dressing und frischem Obst garniert,
dazu wahlweise gebratene
Hähnchenbrust oder Zanderfiletstreifen ^{1,4,10,12}

12.90

vegetarisch

Tagliatelle-Gemüsepfanne
mit frischem Bärlauchpesto geschwenkt,
dazu Schmand und Parmesan ^{1,3,7,9}

14.90

vegan

Hausgemachte Ravioli mit einer Pilzfüllung
auf Tomaten- Kräutersauce ^{1,3,7,9,12}

15.90



DESSERT

€

Hausgemachtes Schokoladenmousse
an marinierten Waldbeeren ^{1,3,7,8,12} 7.90

Französische Käsevariation
mit Feigensenf und frischem Obst ^{1,10} 12.70



Erdbeereisbecher
Frische Erdbeeren mit Erdbeer- & Vanilleeis
sowie frischer Sahne 6.50

Früchteisbecher
Gemischtes Eis mit frischem Obst und Sahne 6.50

Für unsere Eis- und Sorbetauswahl sprechen Sie uns gern an.

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN

€

mit Puderzucker ^{1,3,7} 3.20

mit Puderzucker & Schlagsahne ^{1,3,7} 3.60

mit Puderzucker & Schlagsahne & Vanilleeis ^{1,3,7} 4.20

Schwarzwälder Art mit Kirschen, Sahne & Vanilleeis ^{1,3,7,12} 5.50

*Unsere Waffeln gibt es am **Samstag und Sonntag**
von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr.*

