

SPARGELZEIT

€

Spargelcrèmesuppe mit Curry und Kokos verfeinert,
garniert mit Erdbeer-Zwiebelkompott ^{1,7,12} 7.60

Petit Fours vom Räucherlachs an einem
Spargelduett und Meerrettichparfait ^{1,3,4,7,12} 14.50



KLASSIKER - 250g FRISCHER BEELITZER SPARGEL



mit Petersilienkartoffeln ⁷
& Zanderfiletstreifen ^{1,3,4,12} 20.50
& Kalbsschnitzel ^{1,3,12} 25.50
& Koch- und geräuchertem Schinken ^{1,3,12} 16.90

Großer Frühlingsalat mit
Erdbeer-Balsamicovinaigrette
mariniert und glasiertem Orangenspargel ^{7,12} 16.50

Schweinefiletröllchen mit Beelitzer Spargel gefüllt
an einer Erdbeer-Minzjus mit
hausgemachten Herzoginkartoffeln ^{1,3,7,9,12} 24.90

*Zum Spargel reichen wir Sauce Hollandaise
oder Semmelbutter.*



Paulinen Hof
SEMINARHOTEL

Unsere Weinempfehlung zum Spargel



Weingarten Weißburgunder QbA trocken

Baden | Weingut Weingarten

Feinduftig, jugendlich mit herzhaftem-pikantem
langem Abgang.

Glas 0,2l 6.50 EUR

Das Beste kommt zum Schluss – Das Dessert

*Empfehlung des
Küchenchefs*

Spargelmousse mit Ingwer an einer Waldbeersauce ^{3,7,12}	7.50
Erdbeerparfait mit Schokoladensauce und Minzsahne ^{1,3,7}	6.90



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 gemischtem 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 Frühlingsalat 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

€

Haugemachtes Schokoladenmousse an marinierten Waldbeeren ^{1,3,7,8,12}	7.90
Französische Käsevariation mit Feigensenf und frischem Obst ^{1,10}	12.70

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.*

