Unsere EMPFEHLUNGEN

	€
Kartoffelschaumsüppchen mit Speckcroutons 1,9,7	5.90
Kalbsschnitzel an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 10,1,3,12	18.50
Filet vom Jungschaf an glasierten Zuckerschoten, dazu geräuchertes Süßkartoffelpüree und Tomaten-Rosmarinjus 7,1,12	21.50
Gedünstete Tranche vom Lachs auf Organgen-Lauch dazu Jasmin Reis und Meerrettich-Parfait 4,3,7,12,	18.50
Warmes Schokolandensoufflé mit Vanilleiscreme an einer Portweinbirne 3,1,7,8	8.90

Weinempfehlung des Monats

Maxim Riesling QbA trocken

2014 | Mosel | Maximin Grünhaus - Schlosskellerei C. von Schubert

Saftig-süffiger Riesling mit feinen Noten von Apfel & Johannisbeere.
Am Gaumen mit zarter Restsüße und schmelzigem Abgang.

Flasche 0,75l 19.50 EUR
Glas 0,2l 4.50 EUR

Informationen zu den Zusatzstoffen & Allergene befinden sich auf der letzten Seite.

Paulinen Hof
SEMINARHOTEL

VORSPEISEN

	€
Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel mit knackigem Salat und Erdbeersenf *auch vegetarisch möglich* 1,7,10,12	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit marinierten Karotten-Sellerie-Apfelsalat 1,4,9,12	10.90
Curry-Ingwersüppchen mit gebratenen Garnelen 1,7,9,14	7.90

STUBENSCHMAUS

	€
Fläminger Brotzeit mit Kochschinken, rohem Schinken, Salami, Rot-, Leber-, Mett- und grober Teewurst, Weichkäse und Gouda dazu Cornichons, frisches Obst, Butter und Schmalz 1,7,10,12	12.90
Großer Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck, Kirschtomaten und Rucola 1,3,7	7.90
Hausgemachte Wildbouletten mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat 1,3,7,9,10,12	8.90
Käsespätzle mit Röstzwiebelwürfeln und kleinem gemischten Salat 1,3,7,12	8.90

Informationen zu den Zusatzstoffen & Allergene befinden sich auf der letzten Seite.

Paulinen Hof
SEMINARHOTEL

HAUPTGÄNGE

	€
Großer gemischter Herbstsalat mit Honig-Senf-Dressing und frischem Obst garniert, dazu gebratene Hähnchenbrust oder Zanderfiletstreifen [1,4,10,12]	12.90
Medaillons vom Schwein mit einer Schalotten-Kräuterkruste, dazu Kartoffel-Gemüseragout und Rotweinjus [1,7,9,12]	16.90
Im Heu gegartes Tournedo vom Rinderfilet auf Tomatenconfit mit Zuckerschotengemüse, Rosmarinkartoffeln und Trüffelschaum [1,7,9,12]	26.90
Treuenbrietzener Forelle im Ganzen gebraten „Müllerin Art“ mit brauner Butter, Salzkartoffeln und Gurkensalat [1,4,7,12]	17.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree und Zitronenschaum [1,4,7,9,12]	17.90
Nudel-Gemüsepfanne ***vegetarisch*** mit frischen Kräutern in Olivenöl geschwenkt, dazu Limettenfrischkäse und Parmesan [1,3,7]	12.90
Gemüse-Bulgur ***vegan*** auf Tomaten-Basilikumsauce [1,9]	10.90

Informationen zu den Zusatzstoffen & Allergene befinden sich auf der letzten Seite.

Paulinen Hof
SEMINARHOTEL

DESSERT

	€
Himbeer-Prosecco-Mousse mit frischer Minze und Mandelkrokant 3712	7.50
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 18:00 Uhr.

Informationen zu den Zusatzstoffen & Allergene befinden sich auf der letzten Seite.

Paulinen Hof
SEMINARHOTEL