

VORSPEISEN | STARTERS

CARPACCIO VOM REHBOCK 18

schwarze Walnüsse | Rettich | Wildkräuter ^{16|20|27}
venison carpaccio with black walnuts, pickled radish & wild herbs

BÜFFELMOZZARELLA AUS JÜTERBOG ^{1|16} 17.5

bunte Tomaten | unser geröstetes Brot
buffalo mozzarella with colorful tomatoes & toasted bread

HAUSGEMACHTES

FORELLEN-MATJES-TATAR ^{13|16} 15

Meerrettich | grüne Äpfel | Radieschen
homemade trout matjes tartare with horseradish green apples & radish

AVOCADO & WILDKRÄUTER ^{1|2|12|27} 14.5

unser geröstetes Brot | pochiertes Ei
avocado & wild herbs on toasted bread with poached egg

SUPPEN | SOUPS

TAGESSUPPE ^{VEGETARISCH} 9.5

vegetarian soup of the day ^{16|26}

HAUPTSPEISEN | MAINS COURSES

RÖSTI VON DER

WERDERANDER SÜSSKARTOFFEL ^{VEGAN} 24

vegane Rahmpfifferlinge | Heidelbeeren Wildkräutersalat ^{15|26}
sweet potato rösti with vegan chanterelle cream & wild herb salad with blueberries

KOTELETT VOM

FLÄMINGER DUROC-SCHWEIN 27

mit Bratkartoffeln | kleines Gemüse | Senfjus ^{16|26|27|E}
Fläming Duroc pork chop with baked potatoes & mustard jus

LOCKTOWER FORELLE „MÜLLERIN ART“ 27

Zitronenbutter | Mandeln | Petersilienkartoffeln ^{1|13|18}
Locktower trout „Miller-style“ in almond-lemon butter with parsley potatoes

ZWEIERLEI VOM FLÄMINGER REHBOCK 29

mit Mandelkroketten & Pfifferlingen ^{1|12|16|26}
two cuts of Fläming venison with almond croquettes & chanterelles

PAULINENHOF-BOWL ^{VEGAN | VEGETARISCH} 15.5

Getreide | Pflücksalat | Tomaten | Gurken
gebratener wilder Brokkoli ^{6|15|26|27|I}
Grains, salad greens, tomatoes, cucumbers, sautéed wild broccoli

TOPPINGS:

BIO-RÄUCHERTOFU ^{VEGAN} +8.5

Organic Smoked Tofu ^{1|15}

PRIGNITZER MAISPOULARDENBRUST +14

Prignitz corn-fed chicken breast ¹⁶

GEGRILLTER KÄSE +12.5

grilled cheese ^{13|16}

LOCKTOWER LACHSFORELLE +12.5

Locktower trout ^{3|16}

SÜSSES FINALE | SWEET FINALE

CRÈME BRÛLÉE 9.5

Crème brûlée ¹⁶
crème brûlée

HAUSGEMACHTES SORBET 8

frische Beeren
homemade sorbet with fresh berries

VERSCHIEDENES VON DER BROMBEER 12

mit weißer & dunkler Schokolade ¹⁶
various Blackberry with white & dark chocolate

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN ^{1|12|16} 9.5

mit 3 Toppings zur Wahl: Kugel Eis ^{16|C|E}, Schlagsahne ¹⁶,
Nuss-Nougat-Creme ^{16|19}, frische Erdbeeren
fresh belgian waffles with 3 toppings to choose from

UNSERE WAFFELN GIBT ES:

Montag bis Freitag: **18-21 Uhr**

Samstag & Sonntag: **12-21 Uhr**

WAFFLES ARE AVAILABLE:

Monday to Friday: **6 PM–9 PM**

Saturday & Sunday: **12 AM–9 PM**

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Dear guests, if you have any allergies or food intolerances, please inform our service staff. We are happy to assist you.

Reservieren Sie Ihren Tisch auf www.paulinenhof.de
Reserve your table at www.paulinenhof.de