

VORSPEISEN

STARTER

ZIEGENKÄSE VOM HOF WARNKE

Gratinierter Ziegenkäse
süß scharfes Kürbis Chutney | marinierter Rucola

*GOAT CHEESE FROM THE WARNKE FARM | goat cheese gratinated
sweet and spicy pumpkin chutney | marinated arugula*
13|16|26|27

12

ROTE BEETE VEGETARISCH

Schaumsuppe von der roten Beete
Kräuterpesto | Gemüse-Chips

*RED BEETS | beetroot foam soup
herb pesto | vegetable chips*
2|16|17|26|29

10.5



PAULINENHOF

HAUPTSPEISEN

MAINS

ZWEIERLEI HIRSCH

Geschmortes & Gebratenes vom Fläminger Hirsch geröstete
Semmelknödel | Quitten-Rotkohl

*TWO KINDS OF DEER | braised & roasted Fläminger venison
german roasted bread dumplings | quince red cabbage
2|12|26|27*

29.5

FLÄMINGER LACHSFORELLE

auf der Haut gebratene Lachsforelle aus Locktow
gebratener Rahm-Wirsing | Kartoffel-Meerrettich-Samt |
Zitronenbutter

*FLÄMINGER SALMON TROUT | salmon trout from Locktow fried on the skin
fried creamed whiting | potato-horseradish velvet | lemon butter
2|13|16|26|29*

25.5

SCHMERWITZER PASTA & BOBALIS SCAMORZA^{VEGETARISCH}

Pasta vom Gut Schmerwitz
Tomaten-Sugo | geschmolzener Scamorza | Basilikum-Öl

*SCHERWITZER PASTA & BOBALIS SCAMORZA | pasta from the Schmerwitz Estate
tomato-sugo | melted scamorza | basil oil
2|12|16|26|29|C|H*

20.5



PAULINENHOF

SÜSSES FINALE

SWEET FINALE

SCHOKOLADEN-TARTE

unsere Birnen-Quitte | 70% Kakao Schokolade | Ananas-Salbei

CHOCOLATE TART | our pear quince | 70% cocoa chocolate | pineapple sage
1|12|16|29|H

9.5

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN

FRESH BELGIAN WAFFLES

ab 4.2

mit Puderzucker | *with icing sugar* | 4,2

mit einer Kugel Eis | *with scoop of ice cream* | +1,5

mit Schlagsahne | *with whipped cream* | +1,5

mit Nuss-Nougat-Creme | *with chocolate cream* | +1,5

mit heißen Beeren | *with hot berries* | +1,5

UNSERE WAFFELN GIBT ES AM FREITAG VON 15-21 UHR
UND AM SAMSTAG UND SONNTAG VON 12-21 UHR

*OUR WAFFLES ARE AVAILABLE ON FRIDAY FROM 15-21
AND ON SATURDAY AND SUNDAY FROM 12-21*



PAULINENHOF

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION



Die Farm bezieht ihr Wasser aus einer Frischwasserquelle, die nach einem Gewitter am Pfingstmontag

1669 freigelegt und als heilende Quelle verehrt wurde. Heute liegt das Quell-Areal versteckt in einem

deutschen Urwald und fließt über einem Bach direkt in die 25 Teiche. Damit werden die Fische jederzeit mit frischem und klarem Wasser hoher Qualität versorgt. Diese garantiert den ausgezeichneten und einzigartigen Geschmack unseres Kaviars & Fisches.



kulinarischen Ideen zu finden, ist uns kein Weg zu weit. Den Anfang legten wir 2006.

Wir, die Fläminger Genussländer Ronny und Tino Ryll, geben Genuss und höchster

Qualität einen Namen. Um innovative und nachhaltige Lösungen für unsere

Von dort an unternahmen wir jährlich Reisen durchs ländliche Europa. So konnten wir inspirierende Erfahrungen sammeln, die bis heute unsere Arbeit bereichern und unser Studienwissen der Agrarwissenschaften vervollkommen.



Seit 1998 betreiben wir einen ökologischen Büffelhof in Jüterbog (ca. 60 km südlich von Berlin)

mit einer eigenen Hofkäserei. Begonnen haben wir mit 30 weiblichen und zwei männlichen Büffeln, heute zählen wir insgesamt 170 Tiere zu unserem Bestand, davon sind 65 Tiere Büffelkühe von denen wir die Milch gewinnen.



Die Firma Urstrom Käse wurde im Sommer 2020 von Paul Thomas und Yule Seifert

gegründet. Gemeinsam haben Paul und Yule mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Branche.

Beide haben einen wissenschaftlichen Hintergrund und zusammen verfügen sie über ein sich perfekt ergänzendes Know-how rund um Käse und seine Herstellung.



Neue Mühle Dahnsdorf Seit 1998 betreibt Christian Hoffmann Ökolandbau in und um die Neue Mühle in Dahnsdorf. Neben dem Anbau von Gemüse, Kartoffeln und Getreide zieht er Schweine und Kühe auf. So gibt es vor allem vom Herbst bis Frühjahr bestes Fleisch von Schwein und Rind aus ökologischer, artgerechter Tierhaltung.



Der Standort unseres Hofes befindet sich in Rieben, einem OT der wunderschönen Spargelstadt

Beelitz und war zu DDR Zeiten eine LPG für Tierproduktion. Karsten Laudahn, Gründer der Weidelandfarm, war hier als studierter Agraringenieur 15 Jahre in leitender Tätigkeit tätig. Nach der Wende 1989 kaufte er den Standort in Rieben mit Grundstück und Gebäuden, pachtete umliegendes Grünland im Naturschutzgebiet und erwarb seine ersten Mutterkühe.



Wir, Anja Koch und Johannes Alt, haben Anfang 2019 den Betrieb von Bernd Schulz

übernommen, in dessen Backschweintenne man weiterhin lecker Backschwein essen kann.

Anja Koch ist Landwirtin und kümmert sich liebevoll um ihre Tiere. Die artgerechte Haltung und der



PAULINENHOF

respektvolle Umgang mit den Schweinen stehen bei ihr im Vordergrund. Nachdem sie einige Erfahrung in der Haltung von Schweinen im Stall sammeln konnte, stand für sie fest, dass diese intelligenten, aktiven Tiere nicht in einen Stall gehören.



Unser Landwirtschaftsbetrieb ist ein Familienbetrieb in zweiter Generation und liegt am westlichen Rand des Flämings. Wir haben uns auf die Haltung und Nutzung von Ziegen spezialisiert, bewirtschaften 8 Hektar Grünland, halten 50 Milchziegen und einen Zuchtbock. Daneben gibt es bei uns Kaninchen, Hühner, Pferde, Enten und Schweine.



PAULINENHOF