

Impression der Küchenparty



ESSEN bei *Paul* im STEINERNEN SCHWEINCHEN

„Pauls Menü“

Essenz von Wald- und Wiesenpilzen
Eingelegtes Gemüse | Trüffel-Flädle

Brust und Keule von der Heideente
Pastinakenwurzel | Mohnschupfnudeln

Kerbelparfait und Küchlein von belgischer Schokolade
Cherymoja | Salzmandel

EUR 49,00 pro Person

Weinbegleitung:

Frizzante Granatapfel
Prosecco | Granatapfel | Minze

Macià Batle Rosado
2022 | Cabernet Sauvignon-Callot-Manto Negro-Syrah | Binissalem | Mallorca

EUR 12,00 pro Person

Tête-à-Tête

Jeden Freitag ab 18.00 Uhr

Ein Abendessen in Boheme Style mit Kerzenschein.
Genießen Sie jeden Freitag ein romantisches 3-Gänge Menü mit einer Flasche korrespondierendem Wein.

EUR 95,00 für 2 Personen
Inkl. Menü, Flasche Wein und Flasche Wasser



Tischreservierungen bitte unter

0561-940480

Vorspeise

Kleiner Salat von Wald und Wiesen
Kombucha-Vinaigrette | eingelegtes Gemüse |
Nüsse | Kerne

8,00 €

Mit 3 gebratenen Riesengarnelen | Chili |

Knoblauch +14,50 €

Mit geräucherter Gänsepastrami und
Preiselbeere+8,00 €

Mit Caipirinha Saibling und Zitronenchutney +
7,50 €

Tatar vom Weideochsen
Gebeiztes Eigelb | Wildkräuter |
Radieschen | frittierte Kapern

18,50 €

Ceviche vom Breitenbacher Saibling
Cashewkerne | Knoblauch | Wirsing

16,50 €

Pochierte Kalbsnocken
Thunfischmayonnaise | Kartoffel espuma

11,50 €

Suppe

Klares Tomatensüppchen
Burrata | Basilikumnüdelchen

13,00 €

Cremesüppchen von der Zuckerschote
Ahornsirup | Kartoffelprofiteroles

9,50 €

Schaumsüppchen von Gartenkräutern
Erbse | Pumpernickel | Garnele

11,50 €

Zwischengang

Bärlauch Risotto
Gepickelter Rhabarber | Peccorino

16,50 €

Sautierte Jakobsmuschel
Chorizo | Erbse | Minze

20,50 €

Entenravioli
Ponzo Jus | Ingwer Karamell

19,00 €

Für die Speisekarte inklusive der Allergene sprechen
Sie gerne unser Servicepersonal an.

Hauptgerichte

Immer mittwochs
Frischer Fisch nach Tagesangebot

Filet von Kalb und Rind
Morchelrahm | vanilliertes Gemüse |
Bärlauch Kartoffelplätzchen

46,00 €

Unser Klassiker

Chateaubriand am Tisch tranchiert
Portwein Jus | vanilliertes Gemüse |
Kartoffelplätzchen

Um die Wartezeit etwas zu überbrücken, reichen
wir Ihnen gerne einen Salat von gezupften
Wildkräutern und zum krönenden Abschluss, gibt es
ein Espresso mit hausgemachtem Eiskonfekt.

Für 2 Personen 99,00 €

Brust und Keule von der Heideente
Pastinakenwurzel | Mohnschupfnudeln

33,00 €

Ragout und Hüfte vom irischen Lamm
Minze | Rote Linsen | Kartoffelkrapfen

29,00 €

Gebackene Maispoularde
Stir Fry Nudeln | Erdnuss | Ananas

27,00 €

Schnitzelchen vom Rotwild
Preiselbeeren | Kartoffeln | feine Salatspitzen

29,00 €

In buttermilch confiertes Saiblingsfilet
Sauce Choron | grüner Spargel |
Bärlauch Gnocchi

33,00 €

Mulligatawny Panna Cotta
gebackener Spargel | scharfer Kohl |
marinierte Nüsse

21,00 €

Flambierte Avocado und Kräuter Öl 5,50€

Dessert

Gebrannte Creme und Eis vom deutschen Spargel
Madagascar Vanille | Erdbeere | Rhabarber

9,50 €

Kerbelparfait und Küchlein von belgischer
Schokolade
Cherymoja | Salzmandel

12,50 €

Espresso mit Eiskonfekt

6,50 €