

## Impression der Küchenparty



# ESSEN bei *Paul* im STEINERNEN SCHWEINCHEN

## „Pauls Menü“

### **Klares Tomatensüppchen** Burrata | Basilikumnüdelchen

\*\*\*

### **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 €