

## Impression der Küchenparty



## Tête-à-Tête

**Jeden Freitag ab 18.00 Uhr**

Ein Abendessen in Bohème 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**

# ESSEN *bei Paul*

im  
**STEINERNEN SCHWEINCHEN**

## „Pauls Menü“

**Klares Tomatensüppchen**  
Burrata | Basilikumnüdchen

\*\*\*

**Brust und Keule von der Heideente**  
Pastinakenwurzel | Mohnschupfnudeln

\*\*\*

**Kerbelparfait und Kuchlein 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

## 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 | Kartoffelespuma  
11,50 €

## Suppe

Klares Tomatensüppchen  
Burrata | Basilikumnüdchen  
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  
Ponzu 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 €  
Flammierte Avocado und Kräuter Öl 5,50€

## Dessert

Gebrannte Creme und Eis vom deutschen Spargel  
Madagascar Vanille | Erdbeere | Rhabarber  
9,50 €

Kerbelparfait und Kuchlein von belgischer  
Schokolade  
Cherymoja | Salzmandel  
12,50 €

Espresso mit Eiskonfekt  
6,50 €