

## 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“

**Kürbiscremesüppchen**  
Kokos | Ingwer

\*\*\*

**Sous vide gegarte Gänseschenkel**  
Cassis-Jus | Pastinaken | Mohn-Schupfnudeln

\*\*\*

**Süßes Süppchen von Apfel und Nektarine**  
Eis von Schmand | Thymian | Tonkabohne

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 gebeiztem Saibling, süße Senfsoße,  
gebackene Kartoffeln +7,50 €  
Gänsepastrami + 5,50 €

Tatar vom Weiderind  
Gebeiztes Eigelb | Trüffelmayonnaise |  
gerösteter Knoblauch | eingelegter Kürbis

17,50 €

Ceviche vom Breitenbacher Saibling  
Limette | Chili | Grüner Spargel | Cashewkerne

15,50 €

Gebackener Burrata  
Kräuterpesto | Kürbissalsa | Tomate | feine  
Salatspitzen

12,50 €

## Suppe

Cremesüppchen vom Spaghettikürbis  
Profiterols | Kokos

9,50 €

Rinderkraftbrühe  
Kleines Gemüse | Tafelspitz | Grießklößchen

11,50 €

Legiertes Cremesüppchen von  
Wald- und Wiesenpilzen  
Ackerlauch | Erbse

9,00 €

## Zwischengang

Sautierte Jakobsmuschel  
Chorizo | Erbse | Minze

20,50 €

Karamelisierter Ziegenkäse  
Carnarolisrisotto | Trauben | Kürbis | Rucola

13,50 €

Sautierte Rinderfiletspitzen  
Scotch-Bonnet-Salsa | Zitrone | Erbsenrisotto

15,50 €

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

## Hauptgerichte

### Immer mittwochs Frischer Fisch nach Tagesangebot

Backe oder Filet vom Weiderind  
Portwein-Scharloten | vanilliertes Gemüse |  
Kartoffel-Pavé

Filet 41,00 €  
Backe 34,00 €

### 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 €

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein  
Chorizo | Süßkartoffel | gegrillter Romanasalat |  
Pfirsich-Chili-Vinaigrette

29,00 €

Maispoularde im Szechuanmantel  
Pak Choi | Reis | Ingwer | Ketjap Manis

27,00 €

Steak und Rahmleber vom Kalb  
Majoran | Zwiebeln | buntes Gemüse |  
Kartoffelcreme

25,00 €

Iberico Schnitzelchen  
Chorizomayonnaise | Kartoffeln | feine Salatspitzen

29,50 €

Gesottener Tafelspitz  
Apfel-Meerrettich | Rübchen | Boillon-Kartoffeln

24,50 €

In Buttermilch confiertes Saiblingsfilet  
Sauce Choron | grüner Spargel |  
Pesto Gnocchi

33,00 €

Gebackener Topinambur  
Eingelegte Melone | Kichererbsen

18,50 €

Spinat Gnocchi  
Schafskäserahm | Honig | Traube | Nüsse

16,50 €

## Dessert

Apfelkäsekuchen  
Zucker | Zimt | weißes Schokoladensorbet

10,50 €

Süßes Süppchen von Apfel und Nektarine  
Eis von Schmand | Thymian | Tonkabohne

9,50 €

Espresso mit Eiskonfekt

6,50 €