

Impression der Küchenparty



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

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

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 €

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.

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 €