

ESSEN
bei Paul
im
STEINERNEN SCHWEINCHEN

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

„Pauls Menü“

Cremesüppchen von der Zuckerschote
Rosmarin | Garnele

Sous vide gegarte Entenschenkel
Orangen Thymian Jus | Kohlrabi | Mohn-Schupfnudeln

Küchlein und Sorbet von belgischer Schokolade

Rosmarin | Karamell | Meersalz

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 €
Garnelen | Chili-Salsa +10,50 €

Tatar vom Weiderind
Gebeiztes Eigelb | Trüffelmayonnaise |
gerösteter Knoblauch | eingelegtes Gemüse
17,50 €

Ceviche vom Breitenbacher Saibling
Limette | Chili | Spargel | Cashewkerne
15,50 €

Gebackener Burrata
Orange | bunte Tomaten | Rucola
12,50 €

Suppe

Erbsencremesüppchen
Parmesan Profiterols | Minze
8,50 €

Rinderkraftbrühe
Kleines Gemüse | Grießklößchen
11,50 €

Zwischengang

Kafirlimetten Risotto
Gebratene Garnelen | Mango | Ingwer
16,20 €

Karamelisierter Ziegenkäse
Dinkel | Trauben | geröstete Nüsse
13,50 €

Sautierte Rinderfiletspitzen
Scotch-Bonnet-Salsa | Zitrone | Erbsenstampf
15,50 €

Entenravioli
Edamame | gerösteter Knoblauch
3 Stk. 14,50 €
5 Stk. 20,50 €

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
Süßkartoffel | gegrillter Romanasalat | Rhababer
Vinaigrette
29,00 €

Gebackene Poulardenbrust
Pak Choi | Reis | Ingwer
27,00 €

Steak und Rahmleber vom Kalb
Majoran | Zwiebeln | buntes Gemüse |
Kartoffelcreme
25,00 €

Schnitzel vom Iberico
Chipotlemayonnaise | Kartoffeln | feine Salatspitzen
29,50 €

Kalbstafelspitz
Wasabi | Kartoffelcassoulet
22,50 €

In Buttermilch confiertes Saiblingsfilet
Sauce Choron | Chioggia Rübchen |
Pesto Gnocchi
29,00 €

Filet vom Steinbutt
Safran | Erbse | Carnaroli Risotto
31,00 €

Spinat Gnocchi
Schafskäserahm | Honig | Nüsse
16,50 €

Dessert

Rhababerküchlein
Spargel | Basilikum
8,50 €

Küchlein und Sorbet von belgischer Schokolade
Rosmarin | Karamell | Meersalz
9,50 €

Espresso mit Eiskonfekt
6,50 €