



Herzlich Willkommen in Pauls Hofküche

Im Dezember 2023 haben wir unser Restaurant im Zuge der Neueröffnung des Seehotel Zarrentin das erste Mal für Sie geöffnet.

Mit unserem neuen frischen Restaurantkonzept um unseren Küchenchef Dominik Holstein bieten wir Ihnen eine gute Auswahl an Gerichten, für deren Zusammenstellung und Zubereitung wir ein besonderes Augenmerk auf Saisonalität, Regionalität und authentische Produkte legen. Unsere Gerichte sind modern interpretiert und immer von höchster Qualität. So haben wir viele verschiedene Partnerbetriebe aus der Region, die uns täglich mit ihren Produkten beliefern. Dazu gehören zum Beispiel der Biohof „Gut Gallin“ mit seinen Fleischerzeugnissen, der Backensholzer Hof mit bestem Käse in Bio-Qualität, die Bäckerei Ickert aus der Elbtalaue mit ihren beliebten Sauerteig-Backwaren und neben vielen anderen die Block Menü, die für uns frische Menükomponenten portionsgerecht und mit gleichbleibend hoher Qualität vorbereitet.

Über das Jahr wechseln wir die Gerichte auf unserer Speisekarte regelmäßig und ergänzen sie mit Tages- oder Wochenangeboten, um Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot präsentieren zu können.

Passend zu den köstlichen Speisen halten wir eine gute Auswahl an Weinen bereit, die Sie in unserer separaten Karte sehen können.

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in Pauls Hofküche!

Ihr Jens Niemann & das gesamte Team vom Seehotel Zarrentin

P.S. Hat es Ihnen bei uns gefallen, dann freuen wir uns über eine schöne Bewertung im Internet. Wenn Sie Anregungen oder auch Verbesserungsvorschläge für unser neues Restaurantkonzept haben, dann freuen wir uns sehr darüber.



VORSPEISEN

Marinierter Feldsalat mit Joghurtdressing, Radieschen, Zitrone und Buchweizen-Knusper	9,50
Cremiger Burrata mit Kopfsalat, Erbsendressing und Jalapeños	13,20
Feines Rindertatar mit gegrilltem Spargel, Eigelb, Brotmayonnaise und eingelegter Bärlauchblüte	13,50
Hausgebeizter Heilbutt mit Grüner Sauce, Kräutersalat und Kartoffelstroh	14,20

SUPPE

Spargelcremesuppe mit brauner Butter und Schnittlauch	7,50
--	------

BURGER

im knusprigen Kartoffelbrötchen,
serviert mit Pommes frites und frischem Salat

Pauls Regional Burger mit 160g Beef vom Uckermärcker Rind mit deftigem Käse aus der Region, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise	22,50
---	-------

Pauls Veggie Burger mit eingelegtem Austernpilz, deftigem Käse aus der Region, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise	20,90
--	-------

Saison

Spargel klassisch mit brauner Butter, Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	28,50
--	-------

+ Katenschinken vom Biohof „Gut Gallin“	8,50
---	------



FLEISCH

Ossobuco vom Kalb, butterzart in Merlot geschmort
mit Graupenrisotto, Safran und kleinem Salat 33,00

Pauls Hühnerfrikassee, ein Mecklenburger Klassiker,
mit Königinpastete, Kartoffelpüree, Estragon und kleinem Salat 26,90

Rumpsteak 200g, aus der BLOCK HOUSE Fleischerei
medium gegrillt, mit Knoblauchbutter, Kohlrabi
und unserem Kartoffel-Bärlauchpüree 32,50

Lammkarree, rosa gegrillt, mit eingelegter Pastinake,
Petersilienwurzel-Püree, grünem Öl
und Pauls gebackener Kartoffel 34,00

FISCH

„Fang des Tages“ direkt vom Schaalseefischer 33,90
frisch gebratenes Filet nach Tagesangebot, mit Paprikaemulsion,
unserem Kartoffel-Bärlauchpüree und kleinem Salat

Backfisch vom Goldbarsch 28,00
knusprig ausgebacken im Bierteig, mit hausgemachtem
Kartoffel-Vogerlsalat und Remouladensauce

VEGETARISCH

Kumpir (gebackene Kartoffel) nach Hofküchenart 24,90
Gefüllt mit Krautsalat, eingelegtem Rettich, Kohlrabi,
Ziegenfeta vom Ziegenhof Gülzer Geißen und Curryjoghurt

Frische Spätzle in der Gusspfanne serviert 21,00
mit Bärlauchpesto, Radieschen
und bestem Bio-Käse aus der Region



DESSERTS

Käseauswahl auf dem Brett 12,50
von regionalen Höfen mit Chutney und geröstetem Landbrot

Hausgemachter Rhabarber 8,90
mit Blätterteig und Crème Pâtissière

Aus „Opa Peters“ Eismanufaktur in Schwarzenbek

Pauls Eisbecher 9,20
2 Kugeln Eis mit frischer Schlagsahne,
Buttercrumble und Schokoladenerde

Rhabarberbecher 8,50
2 Kugeln Eis mit Rhabarber und Schlagsahne

Eis je Kugel (nach Tagesangebot) 2,50
Portion Schlagsahne 1,50