Scan for English version:

Herzlich Willkommen in Pauls Hofküche

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 und authentische Produkte legen. So finden Sie bei uns neben immer wechselnden Speisen auch viele klassische Gerichte, die teilweise modern interpretiert sind und immer von höchster Qualität serviert werden.

So haben wir viele verschiedene Partnerbetriebe aus der Region, die uns täglich mit ihren Produkten beliefern. Unsere leckeren Rindfleischprodukte beziehen wir aus unserer eigenen Fleischerei in Hamburg, immer in Block House Qualität, und einige Produkte davon sogar von unseren Vertragsbauern aus unserem prämierten Rinderaufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern. Käsespezialitäten vom Backensholzer Hof und der Hof Gülzer Geißen mit bestem Käse in Bio-Qualität und die Eisvariationen von Opa Peters Eismanufaktur finden Sie ebenfalls auf unserer Karte.

Über das Jahr wechseln wir die Gerichte auf unserer Speisenkarte 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 und Getränken bereit, die Sie in unserer separaten Karte sehen können.

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

Ihr Jens Niemann & das gesamte Team von Pauls Hofküche

Pauls HOFKÜCHE

Der Mecklenburger isst lieber gut...
aber dafür auch ein bißchen mehr!

MECKLENBURGER MENÜ

Suppe

Zarrentiner Kräutersüppchen
samtig lecker mit frischer Radieschenkresse

Hauptgang

Mecklenburger Spanferkelrollbraten
butterzart mit deftiger Soße, grünen Butterbohnen
und köstlichem Kartoffelpüree

Dessert

Hausgemachter Vanillepudding
mit hausgemachtem Rhabarberkompott

Menü 37,00 €

Bestellen Sie passend dazu:

Rivaner feinherb	0,2l	7,40 €
Weingut Kiefer Baden	0,75l	25,50 €
Dornfelder & Spätburgunder „Über Grenzen gehen“	0,2l	7,40 €
Weingut Kiefer, Baden, trocken	0,75l	25,50 €

VORSPEISEN

Cremiger Burrata auf knackigem Rucolasalat mit Honigdressing, Cherrytomaten und Vollkorncrunch — 13,90

Feines Rindertatar mit Erbsen-Mayonnaise, eingelegtem Kohlrabi, Pilzsud und Kartoffelstroh — 13,50

Graved Lachs auf kleinem Kartoffelrösti mit Honig-Senfsauce — 12,90

Carpaccio vom Rind mit grünem Pesto, Rucola und geriebenem Grana Padano — 12,50

Bunte Salat Bowl mit unserem Hausdressing — 8,90

SUPPE

Zarrentiner Kräutersüppchen — 7,90
cremig fein mit knackiger Radieschenkresse

BURGER

im knusprigen Kartoffelbrötchen,
serviert mit Pommes frites und frischem Salat

Pauls Regional Burger — 22,50
mit 160g Beef vom Uckermärker Rind
aus Mecklenburg-Vorpommern, mit deftigem Käse aus der Region,
hausgemachter Zwiebelmarmelade und Erbsen-Mayonnaise

Pauls Veggie Burger — 19,50
mit eingelegtem Austernpilz, deftigem Käse aus der Region,
hausgemachter Zwiebelmarmelade und Erbsen-Mayonnaise

Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer

FLEISCH

Unsere Spezialität aus Mecklenburg-Vorpommern!

Rumpsteak von unseren Uckermärcker Rindern (220g) 36,50
kräftig marmoriert und zart gegrillt, mit Knoblauchbutter,
Röstkartoffeln mit Sour creme und kleinem Salat

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein (450g) 38,00
saftig mariniert und scharf gegrillt mit Kräuterbutter,
sautierten Tomaten, köstlichen Bratkartoffeln und kleinem Salat

Gegrilltes Wildschweinsteak (250g) aus dem zarten Rücken mit 29,70
Johannisbeerjus, glasierten Bundmöhren und Bärlauch- Kartoffelpüree

Mecklenburger Spanferkelrollbraten butterzart geschmort, mit 26,90
deftiger Soße, grünen Butterbohnen und köstlichem Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit köstlichen Bratkartoffeln, 26,50
Preiselbeeren, Salzzitrone und kleinem Salat

Pauls Frikadelle (vom Kalb & Schwein) 19,50
mit gerahmtem Wirsing, Kartoffelpüree, Senf und Zwiebeljus

„Pauls Pann“ (ab 2 Personen zum Teilen) pro Person 29,50
Gegrilltes Wildschweinsteak, zarter Spanferkelrollbraten
und Pauls Frikadelle, dazu kräftige Sauce, Butterbohnen, Wirsing,
Kartoffelpüree und Bratkartoffeln

FISCH

Gebratenes Edelmaränenfilet auf Blattspinat 26,90
mit Zitronenbutter und unserem Kartoffelpüree

Pannfisch nach Hofküchenart von Rotbarsch und Saibling 27,50
mit Senfsauce, köstlichen Bratkartoffeln und Gurkensalat

Pauls Fischplatte (ab 2 Personen zum Teilen) pro Person 29,00
Filets von Rotbarsch, Saibling und Edelmaräne, mit Senfsauce,
Gurkensalat, Blattspinat, unseren Bratkartoffeln und Kartoffelpüree

VEGETARISCH

Pauls Veggi Bowl 16,90
Graupenrisotto mit jungen Erbsen, pochiertem Ei
und geriebenem Deichkäse Gold

DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein mit Blaubeere und Holunder 9,50
und kleinem Vanilleeis

Tartelette „Crème Pâtisserie“ 9,50
mit Mecklenburger Rhabarberkompott, dazu Eis und Baiser

Hausgemachter Vanillepudding mit roter Grütze, 7,50
und Schokoladenerde

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

Aus „*Opa Peters*“ Eismanufaktur in Schwarzenbek

Pauls Spaghettieis 8,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis, selbst gekochter Erdbeersauce (Sommer 24)
und weißen Schokoladenraspeln

Pauls Nuss Eisbecher 8,50
2 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Ahornsirup
frischer Schlagsahne und Buttercrumble

Eis je Kugel 2,00
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Himbeere, Walnuss

Portion Schlagsahne 1,50

Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer