



PAULSBORN
AM GRUNEWALDSEE

Kulinarischer Winter

Vorspeisen

Carpaccio vom rosa gegartem Kalbsfleisch mit sautierten Egerlingen, Frühlingslauch und Parmesancreme	13,00 €
Mariniertes Apfel-Rote-Bete-Tatar mit Meerrettichcreme und Räucherforellenfilet	14,00 €
Carpaccio „Rote Bete“ mit marinierter rote Bete, karamellisierten Ziegenfrischkäsebällchen, Walnüssen und Rucola	10,00 €

Suppe

Bouillabaisse 1 Pers./ 2 Pers. mit Steinbeißerfilet, Lachsfilet und roten Wildgarnelen dazu Sauce Rouille und geröstetes Brot	14,00 /24,00€
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit gebratenem Pancetta (Bauchspeck) und Trüffelöl wahlweise mit gehobeltem frischen schwarzen Perigord-Trüffel	7,00 € 13,00 €
Gulaschsuppe vom „Jack`s Creek“ (Black Angus, Australien) mit Crème Fraiche und Schnittlauch	7,50 €

Salate

Rotkohl –Birnen – Salat mit Preiselbeeren, Walnusskernen und Honig-Walnussöl-Dressing wahlweise mit karamellisierten Ziegenfrischkäsebällchen	9,00 € 13,00 €
wahlweise mit Roastbeef Tranchen vom „Black Angus“	15,00 €
Lauwarmer Belugalinsen-Salat im Rucola-Nest mit Frühlingslauch und roter Paprika wahlweise mit gegrilltem Halloumikäse	9,00 € 12,00 €
mit Steinbeißerfilet	14,00 €

Reservierungsanfragen für Geburtstage, Hochzeiten, Familienfeste, Trauerfeiern, Weihnachtsfeiern etc. richten Sie bitte an unsere Eventmanagerin Claudia Schaepe: schaepe@paulsborn.de, Tel.: 030-818191-42.



Pasta

Tagliatelle mit frischen Egerlingen Bandnudeln mit Parmesan-Trüffelcreme und Parmesanspäne	16,00 €
Hausgemachte Rote Bete Triangoli (mit Wildschwein-Apfelfüllung) mit gebratenem Pancetta, Egerlingen, Rucola, Parmesanspäne und Portweinsauce	16,00 €
Penne „Rinderstreifen“ Röhrennudeln mit Rinderstreifen vom „Jack`s Creek „Black Angus“, Egerlingen, zweierlei Pesto (rot/schwarz), gehobeltem Parmesan und Jus (pikant)	14,00 €

Hauptgänge

Pink Roastbeef vom „Black Angus“ mit hausgemachter Sauce Tatar und Bratkartoffeln	14,50 €
Milchkalbstafelspitz „klassisch“ mit Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Schnittlauch und geschälten Salzdrillingen	18,00 €
Geschmorte Milchkalbsbacken mit getrüffeltem Pancetta-Selleriepüree, Pancetta-Chip und sautiertem Rosenkohl	21,00 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	22,00 €
Shepherd Pie vom Hirsch Hirschragout nach Burgunder Art mit Schalotten, Champignons, Karotten, Knollensellerie, Speck und Rucola-Salat	19,50 €
Rumpsteak „Jack`s Creek (300g, Black Angus MS 3 „Australien“) mit Maldon Meersalz, hausgemachter Kräuterbutter, Sour Cream und Kartoffelschäufelchen	26,00 €



Kindergerichte

Chicken Nuggets (6 Stk.) 6,50 €
mit Pommes Frites

Penne 6,50 €
Röhrennudeln in Butter geschwenkt

Dessert

Tarte Tatin (französischer Apfelkuchen) 7,50 €
mit Vanille-Eis

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé 7,50 €
mit Rotweinkirschen und Karamell-Eis

Weißer Schokoladenmilchreis 7,50 €
mit Ananas-Passionsfruchtragout

Käseplatte 12,50 €
mit 5 verschiedenen Sorten dazu Feigensenf und
knuspriges Landbrot