



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 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 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 des Seehotels Zarrentin



VORSPEISEN

Cremiger Burrata auf knackigem Rucolasalat mit Honig dressing, Cherrytomaten und Vollkorncrunch	13,90
Feines Rindertatar mit BBQ-Mayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln und krossem Brotchip	13,50
Graved Lachs auf kleinem Kartoffelrösti mit Honig-Senfsauce und Salzzitrone	12,90
Carpaccio vom Rind mit grünem Pesto, Rucola und geriebenem Grana	12,50
Bunte Salat Bowl mit unserem Hausdressing	8,90

SUPPE

Rinderkraftbrühe deftig mit Fleisch- und Gemüseeinlage und Kräuterpfannkuchenstreifen	7,90
--	------

BURGER

im knusprigen Kartoffelbrötchen,
serviert mit Pommes frites und frischem Salat

Pauls Regional Burger mit 160g Beef vom Uckermärker Rind aus Mecklenburg-Vorpommern, mit deftigem Käse aus der Region, hausgemachter Zwiebelmarmelade und BBQ-Mayonnaise	22,50
Pauls Veggie Burger mit eingelegtem Austernpilz, deftigem Käse aus der Region, hausgemachter Zwiebelmarmelade und BBQ-Mayonnaise	19,50



FLEISCH

Zartes Rumpsteak (230g) mit Birnenschutney, Knoblauchbutter, Röstkartoffeln mit Sour creme und kleinem Salat		32,50
Tomahawk Steak vom Duroc Schwein (450g) saftig rosa gegrillt mit gebratenen Pilzen, Kräuterbutter, köstlichen Bratkartoffeln und kleinem Salat		38,00
Gegrilltes Wildschweinsteak (250g) aus dem Rücken mit Pilzen in Kräutersauce und Pauls Röstkartoffeln mit Sour Creme		29,70
Zarter Rinderschmorbraten mit deftiger Rotweinsauce, grünen Butterbohnen und köstlichem Kartoffelpüree		26,90
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit köstlichen Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Salzzitrone und kleinem Salat		26,50
Pauls Frikadelle (hausgemacht mit Schwein & Kalb) mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Senf und Zwiebeljus		19,50
„Pauls Pann“ (ab 2 Personen zum Teilen) Gegrilltes Wildschweinsteak, zarter Rinderschmorbraten und Pauls Frikadelle, dazu kräftige Sauce, Pilze, Marktgemüse, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln	pro Person	29,50

FISCH

Gebratenes Edelmaränenfilet auf Rahmsauerkraut mit Weißweinsauce und Pauls Röstkartoffeln		26,90
Pannfisch nach Hofküchenart von Rotbarsch und Forelle mit Senfsauce, Marktgemüse und köstlichen Bratkartoffeln		27,50
Pauls Fischplatte (ab 2 Personen zum Teilen) Filets von Rotbarsch, Forelle und Edelmaräne, mit Rahmsauerkraut, Marktgemüse, unseren Bratkartoffeln und Kartoffelpüree	pro Person	28,00



VEGETARISCH

Pauls Veggi Bowl mit geröstetem Blumenkohl mit Panko, gehacktem Ei, brauner Butter und Schnittlauch	16,90
--	-------

DESSERTS

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

Warmes Schokoladenkuchlein mit Zimteis und Mandarinenkompott	9,50
--	------

Hausgemachter Vanillepudding mit roter Grütze, und Schokoladenerde	7,50
--	------

Aus „Opa Peters“ Eismanufaktur in Schwarzenbek

Pauls Eisbecher 2 Kugeln Eis mit unseren eingeweckten Erdbeeren, frischer Schlagsahne und Buttercrumble	8,50
--	------

Eis je Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Zimt	2,00
---	------

Portion Schlagsahne	1,50
---------------------	------