



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, 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 Fleisch- und Wursterzeugnissen, der Backensholzer Hof und der Hof Gülzer Geißen mit bestem Käse in Bio-Qualität und die Mosterei in Kneese am Schaalsee.

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

Cremiger Burrata auf knackigem Herbstsalat mit Honigdressing, Cherrytomaten und gerösteten Kürbiskernen	13,90
Feines Rindertatar mit Ratatouille, krossem Brotchip Kräutermayonnaise und unserem Schnittlauchöl	13,50
Geräucherte Forelle an geröstetem Pumpernickel mit Rote Bete, Apfel, Crème fraîche und frischem Meerrettich	10,90
Knackiger Herbstsalat mit Honigdressing, Apfel, gerösteten Walnüssen und geröstetem Brotchip	8,90

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Schnittlauch	7,90
--	------

BURGER

im knusprigen Kartoffelbrötchen,
serviert mit Pommes frites und frischem Salat

Pauls Regional Burger mit 160g Beef vom Uckermärcker Rind aus Mecklenburg Vorpommern, mit deftigem Käse aus der Region, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise	22,50
Pauls Veggie Burger mit geschmortem Butternusskürbis und Backensholzer „Friesisch Blu“	19,50



FLEISCH

Pauls Frikadelle (hausgemacht) mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Estragonsenf und Zwiebeljus 19,50

Gegrilltes Wildschweinsteak (300g) aus dem Nacken, saftig mariniert mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Kartoffelpüree 27,90

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

Zartes Rumpsteak (200g) mit gebratenen Austernpilzen, Birnenchutney, Knoblauchbutter und Röstkartoffeln 32,50

Geschmorte Ochsenbäckchen zart in Rotweinsauce mit Sellerie-Buttergemüse und Kartoffelpüree 33,50

Pauls Pann (ab 2 Personen zum Teilen) pro Person 32,00
Gegrilltes Wildschweinsteak, zarte Ochsenbäckchen und Pauls Frikadelle, dazu kräftige Sauce, Pilze, Rosenkohl, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln

FISCH

Gebratenes Edelmaränenfilet auf Honig-Sahnekraut mit Weißweinsauce und Röstkartoffeln 26,90

Pannfisch nach Hofküchenart von Rotbarsch und Forelle mit Senfsauce, Wintergemüse und köstlichen Bratkartoffeln 27,50

VEGETARISCH

Kürbis-Spätzle Bowl mit Butterspätzle gezapftem Kürbis, Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen 14,50



DESSERTS

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

Feines Schokoladenmousse mit eingeweckter Weißweibirne 9,50
Schmandeis und Haferknusper

Warmes Schokoladenküchlein mit Kirschgrütze, 9,20
1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Grießpudding, 7,50
Schlagsahne und Nussbutterstreusel

Aus „Opa Peters“ Eismanufaktur in Schwarzenbek

Pauls Eisbecher 8,50
2 Kugeln Eis mit warmen Zimtpflaumen und frischer Schlagsahne

Eis je Kugel 2,00
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Spekulatius

Portion Schlagsahne 1,50