



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 Fleisch- und Wursterzeugnissen, der Backensholzer Hof und der Hof Gülzer Geißen mit bestem Käse in Bio-Qualität, die Bäckerei Ickert aus der Elbtalau mit ihren beliebten Sauerteig-Backwaren 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

Ceasars Salat nach Hofküchenart mit geröstetem Blumenkohl, Landbrot-Crôutons und Deichkäse Gold	10,90
Cremiger Burrata mit marinierten, bunten Tomaten getrockneter Physalis und Landbrot-Crôutons	14,90
Feines Rindertatar mit Ratatouille, krossem Brotchip Kräutermayonnaise und unserem Schnittlauchöl	13,50
Hausgebeizter Heilbutt mit Grüner Sauce, Kräutersalat und Kartoffelstroh	14,20

SUPPE

Weißes Tomatensüppchen mit Croûtons und Basilikumöl	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 eingelegtem Austernpilz, deftigem Käse aus der Region, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise	21,90



FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“ mit köstlichen Bratkartoffeln,
Zitronenmayonnaise und kleinem Kräutersalat 23,50

Pauls Hähnchenbrust saftig in Butter gegart,
mit sautierten bunten Tomaten, Deichkäse Gold
und unserer gebackenen Kartoffel 23,90

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

Ochsenbäckchen butterzart in Merlot geschmort
mit Erbsen-Kopfsalat-Gemüse und Pauls gebackener Kartoffel 33,50

FISCH

Gebratenes Forellenfilet mit Kapern,
Zitrone und Krustentierschaum,
unserem Kartoffelpüree und kleinem Salat 28,00

Pannfisch nach Hofküchenart mit köstlichen Bratkartoffeln,
Senfsauce und kleinem Kräutersalat 27,50

VEGETARISCH

Pauls sommerlicher Eintopf mit viel Tomaten und Paprika
pochiertem Ei, Koriander und knusprigem Röstbrot 13,00



DESSERTS

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

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

Aus „Opa Peters“ Eismanufaktur in Schwarzenbek

Frische Heidelbeeren mit Holundersirup mariniert 8,90
mit Sauerrahm, Zitronensorbet und Buttercrumble

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

Haselnussbecher 8,50
2 Kugeln Eis mit gerösteten Haselnüssen,
Schlagsahne und Fichtensirup

Eis je Kugel 2,00
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella,
Zitronensorbet und Haselnuss

Portion Schlagsahne 1,50