

Küchenparty

Am 07.06.2024

Wir laden Sie zu **Pauls** erster **Küchenparty** ein.

Unsere Küchenparty ist die gelungene Kombination aus **Koch- und Grillshow, Genuss und Partystimmung.**

Sie bedienen sich an verschiedenen Kochstationen und wählen aus zahlreichen **Köstlichkeiten** aus.

Stationen in Küche und Restaurant.

Am Stand der Firma Schluckspecht werden exzellente Weine kredenzt.

Wir starten um 19.00 Uhr (bis 23.00 Uhr)

Inklusive Aperitif, Küchenparty, Weine, Mineralwasser und Kaffee

EUR 119,00 pro Person

Muttertag

am 12. Mai 2024

Es ist Zeit „Danke“ zu sagen!

Genießen Sie mit Ihrer Familie den Muttertag bei uns im Steinernen Schweinchen, stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.

Tischreservierungen bitte unter

0561-940480

ESSEN bei Paul

im

STEINERNEN SCHWEINCHEN

„Pauls Menü“

Spargel-Bärlauch-Süppchen

Brust und Keule von der Heideente

Petersilienwurzel | Aprikosenschupfnudeln

Eis vom deutschen Spargel

Rhabarber | Basilikum

EUR 49,00 pro Person

Weinbegleitung:

Frizzante Granatapfel
Prosecco | Granatapfel | Minze

Macià Batle Rosado

2022 | Cabernet Sauvignon-Callot-Manto Negro-Syrah | Binissalem | Mallorca

EUR 12,00 pro Person

Tête-à-Tête

Jeden Freitag ab 18.00 Uhr

Ein Abendessen in Bohème Style mit Kerzenschein. Genießen Sie jeden Freitag ein romantisches 3-Gänge Menü mit einer Flasche korrespondierendem Wein.

EUR 95,00 für 2 Personen

Inkl. Menü, Flasche Wein und Flasche Wasser

Hauptgerichte

Immer mittwochs Frischer Fisch nach Tagesangebot

Rinderfilet vom deutschen Rind
Madeira Soße | vanilliertes Gemüse |
geräucherte Kartoffelplätzchen 46,00 €

Unser Klassiker

Gezupfte Wildkräuter

Chateaubriand am Tisch tranchiert

Espresso mit Eiskonfekt
Für 2 Personen 99,00 €

Brust und Keule von der Heideente
Petersilienwurzel | Aprikosenschupfnudeln 33,00 €

Geschmorte Kalbshaxe
Pistazie | Risotto | Schmorgemüse 32,00 €

Rücken vom Rotwild
Cumberlandsoße | Spargelragout |
getrübte Kartoffelnudeln 42,00 €

In Limonen-Öl gebratenes Saiblingsfilet
Beurre blanc | bunte Rübchen |
Buchweizenrisotto 32,00 €

Gebackener Topinambur
Papaya-Chutney | Wildkräuter |
Spargel Gremolata 22,00 €

mit flambierter Avocado und Kräuter-Öl + 5,50 €
mit sautiertem Tofu und Chili-Soße + 4,50 €

Dessert

Ravioli von Rhabarber
Spargel | Vanille | Basilikum 13,00 €

Variation von belgischer Schokolade
cremig | kalt | gebacken 13,00 €

Sorbet Variation
Marinierte Früchte | Nüsse 11,00 €

Espresso mit Eiskonfekt 6,50 €

Vorspeise

Kleiner Salat von Wald und Wiesen
Rhabarber-Basilikum-Vinaigrette | eingelegtes
Gemüse Nüsse | Kerne 8,00 €

Mit 3 gebratenen Riesengarnelen +16,00 €

Mit Pastrami + 8,00 €

Mit gebackenem Spargel + 14,00 €

Tatar vom Weideochsen
Gebeiztes Eigelb | Wildkräuter |
Spargelsalat 19,50 €

Pochiertes Ei
Spargel Gremolata | Rhabarbersalsa |
Kartoffelespuma 15,50 €

Suppe

Spargel-Bärlauch Süsschen 11,00 €

Schaumsüsschen von Krustentieren
Meeresfrüchte | Kaffirlimette 14,00 €

Süsschen von der Schalotte
Weißbrot | Parmesan 9,00 €

Zwischengang

Entenravioli
Orange | Salbei 18,00 €

Buchweizenrisotto
Bärlauch | Belper Knollenkäse 22,00 €

Sautierte Jakobsmuschel
Chorizo | Erbse | Minze 18,00 €

Für die Speisekarte inklusive der Allergene sprechen
Sie gerne unser Servicepersonal an.