

## 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 |  
getrüffeltes 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.