



APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

Glas Secco oder Secco Orange ⁹	5,50
Sherry medium / dry	5,00
Martini Bianco / Rosso ⁹	5,50
Campari Soda / Orange ¹	6,50
Kir Royal ^{2,9}	6,50
Aperol Spritz ¹	7,90
Lillet Wild Berry ¹	7,90
Paulas Spritz ^{3,5}	8,50
Negroni ^{1a} (Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenscheibe)	8,50
Paulas Weißbier-Passion ^{1,3,5} (Goldener Adler, Limettensaft, Maracujasaft)	8,50
Ginspiriert.Signature. ^{1,3,5,11a} (Gin, Himbeersirup, Tonic, Limettensaft)	11,90

Alkoholfrei

Paulas Limo ^{3,5}	6,50
Paulas Ruby Spritz ^{1,2} (Grapefruit, Orange und Zitrone, Enzian, Quassia und Thymian)	8,50



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikummarinade und gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette <small>A/G/L</small>	18,90
Lachstatar mit bunten Blattsalaten und Meerrettichmayonnaise, dazu frisches Baguette <small>A/D/C/G/L/J</small>	19,90

SUPPEN

Flädlesuppe <small>G/A/C/I</small>	6,90
Karotten-Ingwer-Suppe (vegan) <small>F/H/L</small>	8,90

VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet <small>A-W/I-11</small>	13,50
Käsespätzle mit Salat vom Buffet <small>G/A/C/I + A-W/I-11</small>	16,90
Cremiges Parmesanrisotto mit Birnen, Rosenkohl, Gorgonzola und Nüssen <small>G/H/L</small>	18,90
Gefüllte Steinpilztortellini in Steinpilzrahm mit Frühlingszwiebeln und Parmesan <small>A/C/G/H/L</small>	19,90

VEGAN

Vegane Krautwickel auf Süßkartoffelcreme mit buntem Marktgemüse und Weißweinschaum <small>A/F/H/J/I/M/L</small>	17,90
---	-------

FISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum auf cremigem Parmesanrisotto mit Birnen und Rosenkohl <small>D/G/H/L</small>	28,90
--	-------



FLEISCH

Paulas Alb Burger (Beef Patty, Burgersauce, Tomate, Salat und Käse), dazu Pommes A/C/G/I/J/10	18,90
Jägerschnitzel mit Champignons aus der Region, dazu Spätzle A/C/G/L	20,90
Gebratener Zopf vom Schweinefilet mit Bratensoße, dazu Käse-Rahmkartoffeln A/G/C/L	26,90
Duett vom Kalb (Bäckchen und Braten), dazu Spätzle A/G/C/L	28,90
Wildragout mit Preiselbeeren und Spätzle A/G/C/L	23,90
Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln A/G/C/L	28,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Spätzle A/G/C/L	29,90

STEAKS

Alle Steaks werden mit einer Gemüsegarnitur und Pommes serviert.

Rumpsteak (Argentinisches Angus) ^	200 g 300 g	29,90 34,90
Rinderfilet (Argentinisches Angus) ^	200 g 300 g	36,90 43,90
Kalbsrückensteak ^	200 g	30,50

EXTRAS

Je 1,90 €

Hausgemachte Kräuterbutter G/J
Hausgemachte Sauce Bernaise C/G/L
Hausgemachte Pfeffersoße L/G
Barbecue-Sauce (kalt) I/L



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleiner Salatteller vom Buffet <small>A-N/I-11</small>	6,90
Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <small>A/G/10</small> dazu Bratkartoffeln	12,50 + 5,50
Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <small>A/G/10</small> dazu Bratkartoffeln	12,50 + 5,50



DESSERT

Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis	A/G/C	6,50
Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit Sahne	A/G/C	7,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißer Schokoladensoße	A/G/C	8,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißen Himbeeren	A/G/C	8,90
Nussbecher mit Eierlikör und Sahne	A/G/H/C	9,50
Kugel hausgemachtes Sorbet (vegan)	L	3,50
Creme Brûlée mit Schattenmorellen, Wintereis und Eierlikör	C/G/H/L	11,90
Tiramisu mit Tonkabohneneis	A/C/G/H/L	10,90

A=Glutenhaltiges Getreide
E=Erdnüsse
H=Schalenfrüchte, Nüsse, Kerne
L=Sulfit/Schwefeldioxid

B=Krebstiere
F=Soja
I=Sellerie
M=Lupine

C=Eier
G=Milch-Zucker (Laktose)
J=Senf
N=Weichtiere

D=Fisch

K=Sesam

1 Farbstoff
5 Ascorbinsäure
9 enthält Sulfite

2 Konservierungsstoffe
6 geschwärzt
10 Nitritpökelsalz

3 Antioxidationsmittel
7 gewachst
11 Koffein

4 Natriumbenzoat
8 Süßstoff

In allen Gerichten könnten kleinste Spuren von Mehl (Gluten) sowie den Allergenen A-N enthalten sein, da alle Produkte bei uns in einem Raum gefertigt werden (Luftübertragung).