



### APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

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



## VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikummarinade und gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette <sup>A/G/L</sup> 18,90

Marinierter grüner und weißer Spargel auf weißem Spargelcremespiegel mit Cocktailtomaten und Sesamdressing <sup>A/F/G/K/L/J</sup> 18,90

## SUPPEN

Flädlesuppe <sup>G/A/C/I</sup> 6,90

Spargelcremesüppchen <sup>H/G</sup> 8,90

## VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet <sup>A-W/I-11</sup> 13,50

Käsespätzle mit Salat vom Buffet <sup>G/A/C/I + A-W/I-11</sup> 16,90

Gefüllte Bärlauchravioli auf Bärlauchschaum mit Kirschtomaten und Junglauch <sup>A/C/G/H/L</sup> 19,90

## VEGAN

Fregola Sarda Pasta mit Kirschtomaten und Steinpilzen <sup>A/L/H/F</sup> 18,90

Grüner und weißer Spargel auf Kräuterschaum mit Kichererbsen-Falafeln <sup>A/F/H/F</sup> 18,90



### Spargelzeit in Paulas Alb

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln <sup>C/G/L</sup>	22,90
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel, dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln <sup>A/C/G/L</sup>	34,90
Stangenspargel mit rosa gebratenem Rinderfilet, dazu Sauce Bearnaise und neue Kartoffeln <sup>C/G/L</sup>	44,90
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Rosmarinsauce, grünem Spargel und Kartoffelgratin <sup>A/C/G/J/L</sup>	39,90



## FISCH

Lachsforelle auf Bärlauchpappardelle <sup>A/C/H/L/G</sup> 27,90

## FLEISCH

Paulas Alb Burger (Beef Patty, Burgersauce, Tomate, Salat und Käse)  
mit Pommes <sup>A/C/G/I/J/10</sup> 18,90

Jägerschnitzel mit Champignons aus der Region, dazu Spätzle <sup>A/C/G/L</sup> 20,90

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln <sup>A/C/G/L</sup> 28,90

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensauce, dazu Spätzle <sup>A/C/G/L</sup> 29,90

Rehschnitzel in Kräuterpanade mit Preiselbeeren und Pommes <sup>A/C/G/L</sup> 29,90

## STEAKS

*Alle Steaks werden mit einer Gemüse garnitur und Pommes serviert.*

Rumpsteak (Argentinisches Angus) <sup>A</sup>	200 g   300 g	29,90   34,90
Rinderfilet (Argentinisches Angus) <sup>A</sup>	200 g   300 g	36,90   43,90

## EXTRAS

Je 1,90 €

Hausgemachte Kräuterbutter<sup>G/J</sup>  
Hausgemachte Sauce Bernaise<sup>C/G/L</sup>  
Hausgemachte Pfeffersauce<sup>L/G</sup>  
Barbecue-Sauce (kalt)<sup>I/L</sup>



### FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleiner Salatteller vom Buffet <sup>A-N/1-11</sup>	6,90
Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <sup>A/G/10</sup> dazu Bratkartoffeln	12,50 + 5,50
Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <sup>A/G/10</sup> dazu Bratkartoffeln	12,50 + 5,50



## DESSERT

Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis <sup>A/G/C</sup>	6,50
Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit Sahne <sup>A/G/C</sup>	7,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißer Schokoladensoße <sup>A/G/C</sup>	8,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißen Himbeeren <sup>A/G/C</sup>	8,90
Kugel hausgemachtes Sorbet (vegan) <sup>L/A</sup>	3,50
Erdbeerbecher (Vanille- und Erdbeereis) mit marinierten Erdbeeren und Sahne <sup>A/G/H/C</sup>	9,90
Tonkabohnen Panna Cotta mit Rhabarberspiegel und frischem Rhabarber <sup>G/H</sup>	10,90

A=Glutenhaltiges Getreide

E=Erdnüsse

H=Schalenfrüchte, Nüsse, Kerne

L= Sulfid/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).*