



VORSPEISEN

- Burrata** mit Chicorée,
Zitronendressing und Nussbutter 8,90
- Wildkräuter Salat** mit Ziegenkäse aus der
Region, Aprikose und Walnüssen 9,90
- Rindertatar mit Pilzen**, eingelegten roten
Zwiebeln, Postelein und Liebstockemayonnaise 10,90
- Gebeizter Lachs** mit Kartoffelrösti,
Honig Senf Sauce und Saiblingskaviar 11,50

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe** mit Wurzelgemüse und Flädle 7,50
- Kürbissuppe** mit gerösteten Kernen und Croutons 6,90

BURGER

serviert mit Wedges und Cole Slaw

- Paul's Regional Burger (160g)** mit Käse
aus der Region, Zwiebelmarmelade und
Senfmayonnaise 19,50
- Paul's Veggiburger** mit Käse aus der Region,
Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise 19,50

PASTA

- Steinpilzravioli** mit Wirsing und Deichkäse Gold 17,50



FLEISCH

Bœuf Bourguignon zart geschmort mit 24,90
cremiger Polenta und konfiertem Herbstgemüse

Kotelett und Bauch vom Landschwein 23,00
mit Röstkartoffeln, Bohnengemüse und
Mecklenburger Apfel

Rumpsteak (200 g) medium gegrillt, 28,50
mit Ofenkürbis und Kartoffelschaum

Gericht für 2 Personen 13,90 je 100g
Paul's Prime Rib (400-900 g) aus der
BLOCK HOUSE Fleischerei mit Röstkartoffeln,
frischem Herbstgemüse, Sauce Béarnaise
und Wildkräuter Salat, nach Gewicht

FISCH

Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Kartoffelpüree, 24,00
Sauerkraut, Trauben und Croûtons

Filet vom Roten Knurrhahn mit Röstkartoffeln, 25,90
und Beurre blanc und kleinem Wildkräuter Salat

VEGETARISCH/VEGAN

Gegrillter Spitzkohl mit Gewürzmayonnaise, 16,00
Haselnuss und Schnittlauch





DESSERT

Käseauswahl	11,50
von regionalen Höfen mit Chutney und geröstetem Landbrot	
Paul's Applecrumble	8,50
mit Eis, Vanilleschaum und Fichtensirup	
Schokoladenmousse	8,20
mit Waldfrucht und Crumble	

Menu