



Herzlich Willkommen in Pauls Hofküche

Im Dezember 2023 haben wir unser Restaurant im Zuge der Neueröffnung des Seehotel Zarrentin das erste Mal für Sie geöffnet. Mit unserem neuen Restaurantkonzept bieten wir Ihnen eine gute Auswahl an Gerichten, für deren Zusammenstellung und Zubereitung wir ein besonderes Augenmerk auf Saisonalität, Regionalität und authentische Produkte legen.

So haben wir viele verschiedene Partnerbetriebe aus der Region, die uns täglich mit Ihren Produkten beliefern. Dazu gehören zum Beispiel der Biohof „Gut Gallin“ mit seinen Fleischerzeugnissen, der Backensholzer Hof mit bestem Käse in Bio-Qualität, die Bäckerei Ickert aus der Elbtalaue mit Ihren beliebten Sauerteig-Backwaren und neben vielen anderen die Block Menü, die für uns frische Menükomponenten portionsgerecht und mit gleichbleibend hoher Qualität vorbereitet.

Über das Jahr wechseln wir die Gerichte auf unserer Speisekarte regelmäßig und ergänzen sie mit Tages- oder Wochenangeboten, um Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot präsentieren zu können.

Passend zu den köstlichen Speisen halten wir eine gute Auswahl an Weinen bereit, die Sie in unserer separaten Karte sehen können.

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in Pauls Hofküche!

Ihr Jens Niemann & das gesamte Team vom Seehotel Zarrentin

P.S. Wenn Sie Anregungen oder auch Verbesserungsvorschläge für unser neues Restaurantkonzept haben, dann freuen wir uns sehr darüber.



VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse mit Bunter Bete, Cerealien und unserem Schnittlauchöl	11,50
Cremiger Burrata mit buntem Wildkräuter Salat, Aprikose und Walnüssen	12,90
Feines Rindertatar auf hausgemachtem Brioche mit eingelegter Gurke, Remoulade und Röstzwiebeln	11,90
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti Honig-Dill-Senf und Saiblingskaviar	11,50

SUPPEN

Selleriecremesuppe mit brauner Butter und Crôutons	7,50
Cremige Fischsuppe mit Paprikamayonnaise und Röstbrot	8,50

BURGER

serviert mit Pommes frites und Cole Slaw

Paul's Regional Burger (160g) mit Käse aus der Region, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise	20,50
Paul's Veggiburger mit Käse aus der Region, Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise	19,90



FLEISCH

Ochsenbäckchen zart in Spätburgunder geschmort
mit Selleriepüree und Pauls Röstkartoffeln 26,90

Himmel und Äd, ein Mecklenburger Klassiker,
vom Biohof „Gut Gallin“ mit Mecklenburger Apfel,
Zwiebel und Kartoffelpüree 24,90

Gegrilltes Schweinefilet vom Biohof „Gut Gallin“
mit Calvados Sauce, gebratenen Pilzen,
Liebstöckelöl und Kartoffelpüree 26,90

Gericht für 2

Medium gegrillt und serviert auf dem Olivenholzbrett

Pauls Prime Rib (400-900g) 13,90 je 100g
aus der Block House Fleischerei, gut marmoriert
mit kurzem Rippenknochen mit gegrilltem Romanasalat,
Pauls gebackener Kartoffel, Aioli & Steaksauce

FISCH

Gebratener Skrei mit Weißweinschaum,
dazu viel knackiges Wintergemüse und
Pauls gebackene Kartoffel 26,90

Filet vom Saibling (im Sud gegart) 26,50
mit frischem Blattspinat, eingelegtem Rettich,
Forellenkaviar und Pauls Röstkartoffeln

VEGETARISCH

Gerösteter Blumenkohl serviert mit gehacktem Ei,
Panko und frischem Schnittlauch 18,50

Deftige Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und kleinem Salat
(mit bestem Bio-Käse aus der Region) 19,50



DESSERTS

Käseauswahl auf dem Brett von regionalen Höfen mit Chutney und geröstetem Landbrot	11,90
Hausgemachter Vanillepudding mit Roter Grütze und Schokoladenerde	8,90
Pauls Eis & Heiß hausgemachtes Tonkabohneneis mit heißen Himbeeren und Crumble	8,90