



Kulturrestaurant



**SPEISEN &
GETRÄNKE**



Kulturrestaurant

Herzlich willkommen in der Dicken Paula!

Seit über 120 Jahren wird in diesen Räumen Berliner Gastfreundschaft gelebt - geprägt von ehrlicher Küche, Kultur, Musik und vielen unvergesslichen Abenden. Wir fühlen uns dieser Tradition verpflichtet. Deshalb wird bei uns noch gekocht wie früher: mit Zeit, Handwerk und Liebe zur guten deutschen Küche. Viele unserer Gerichte entstehen nach klassischen Rezepten aus unseren eigenen Familien – hausgemacht, frisch zubereitet und mit Zutaten, die man schmeckt. Dabei verbinden wir gewachsene Tradition mit der Offenheit für neue Ideen.

Ob deftige Klassiker, frisch gebratene Bouletten, langsam geschmorte Rouladen oder süße Desserts wie bei Oma. Unsere Küche steht für Wärme, Genuss und echte Gastlichkeit. Wir glauben daran, dass gutes Essen kein Trend ist, sondern ein Stück Zuhause.

Schon immer war die Dicke Paula mehr als nur ein Restaurant. Seit vielen Jahren gehören Musik, Unterhaltung und Berliner Lebensfreude fest zu unserem Haus. Von traditionellen Berliner Abenden mit Live-Musik bis hin zu fröhlichen Feiern und Partys mit Polonaise. Bei uns wird gemeinsam gegessen, getrunken, gelacht, gesungen und gefeiert.

Wir möchten Menschen zusammenbringen und einen Ort schaffen, an dem Kultur, Genuss und Geselligkeit auf besondere Weise miteinander verbunden werden.

*Mit Herz gekocht. Mit Tradition gewachsen. Mit Freude serviert.
Mit Genuss gespeist.*

Dit is Berlin!



Kulturrestaurant

präsentiert:

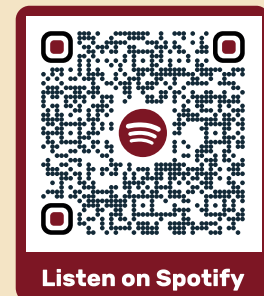


*Keine Oma kocht wie Oma,
weil dit eben mal so ist,
ob Kohlrouladen oder Klopse
Schweinebraten Saure Mopse
selbst 'ne Dose zu verfeinern,
da ist Sie der Spezialist*

*Keine Oma kocht wie Oma,
wo und was man auch bestellt,
denn nur von Oma die Bouletten
sind die richtigen Bouletten
und die gibt es halt nur einmal auf der Welt.*



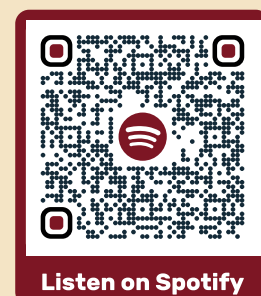
*... nur echt mit
Hans & Gina*



*... oder unsere CD
Rendez-vous mit
Hans & Gina,
Cathy & Michel*



*... oder
unsere CD
„Ohne Dich“*





Kulturrestaurant

Paulas Bierkarte

Bier vom Fass



Astra Pils^A

Bierstil: Pilsener

*Ausgewogenes Pilsener mit leichter Bittere.
Mit Liebe gebraut im Herzen Hamburgs.*

0,3 l | 3,90

0,4 l | 4,90



Astra Helles^A

Bierstil: Helles

*Helle, goldgelbe Farbe
Dezent fruchtig und leicht malzig im Geruch
Vollmundig, ausgewogen und sehr mild*

0,3 l | 4,20

0,5 l | 5,90



Lübzer Pils^A

Bierstil: Pilsener

*Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen
Hopfen-Malzmischung. Gebraut in MeckPomm.*

0,3 l | 3,90

0,4 l | 4,90



Duckstein^A

Bierstil: Red Ale

*Rotblonde Spezialität mit feinen Karamell-
und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.*

0,3 l | 4,60

0,5 l | 6,40



Grimbergen Double^A

Bierstil: Double

*Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell-
und Röstmalzaromen gefolgt von einem
brandyähnlichen Abgang.*

0,25 l | 4,20

0,5 l | 6,40



Duckstein Weizen^A

Bierstil: Hefeweizen

*Das naturtrübe Duckstein Weizen zeichnet sich
durch bananige Fruchtnoten, malzaromatische
Süße und eine sanfte Hopfenbittere aus.*

0,3 l | 4,60

0,5 l | 6,40



Kronenbourg 1664^A

Bierstil: Lager

*Das Kronenbourg 1664 bezieht seinen besonderen
Geschmack aus den Zutaten Bananen, Pfeffer
und Mirabellen. So entsteht zusammen mit Gersten- und
Getreidemalz sowie Mais ein würziger Geschmack.*

0,25 l | 4,20

0,5 l | 6,40



Carlsberg 0,0^A (alkoholfrei)

Bierstil: Lager

*Malzig, leicht fruchtig im Geruch mit Hopfennote
Süßlich und malziger Geschmack,
angenehme Bittere und schlanker Körper*

0,3 l | 4,20

0,4 l | 5,60



Paulas Bierkarte

Biermix vom Fass und einem Schuss aus der Flasche



Alster^A

Bierstil: Biermischgetränk

Die klassische Mischung aus frischem Pils oder alkoholfreiem Lager vom Fass und Zitronenlimonade.

0,3 l 3,90

0,4 l 4,90

Touristen-Schorle

Bierstil: Biermischgetränk

Unsere einzigartige Mischung aus frischem Bier vom Fass mit Himbeer- oder Waldmeistersirup

0,4 l 4,90

Flaschenbier



Erdinger Weisse „Hefeweizen“^A

0,5 l 5,60



Erdinger Weisse „Kristall“^A

0,5 l 5,60



Erdinger Weisse „Alkoholfrei“^A

0,5 l 5,60



Berliner Weisse rot/grün^{3,A}

0,33 l 4,20



Kulturrestaurant

Paulas Weinkarte

Sekt

Martini-Bianco-Aperitif	5 cl	4,40		
Mosel Riesling Secco QbA	0,1 l	4,10	Fl. 0,75 l	27,50
Caspari-Kappel: Riesling pur auf besonders leichte und prickelnde Art & Weise vom Bio-Weingut an der Mosel; ausgesuchte Rieslingtrauben werden schonend verarbeitet, im Edelstahl für ein paar Wochen, vergoren und extrahiert; danach mit Kohlensäure versetzt = Secco				
Crémant Chardonnay Brut BIO			Fl. 0,75 l	46,00
Sektmanufaktur Strauch: eleganter Sekt aus rebsortenreinem Chardonnay gekeltert; von Hand gelesene Chardonnaytrauben werden für 6 Monate im großem Holzfass ausgebaut; reifen für 30 Monate auf dem Hefelager weiter; auch exzellenter Speisebegleiter – delikatesse				
Rosé Sekt Prestige Brut BIO			Fl. 0,75 l	65,00
Sektmanufaktur Strauch: Spezialität aus Pinot Meunier, Chardonnay mit Pinot Noir-Dosage hergestellt und wahrhaft hochklassiger Tropfen für alle Freunde edelsten Sektes; mit sehr feinen Aromen von Himbeeren und roten Beeren; erfrischend & nachhaltig am Gaumen – toll				

offene Weine

0,1 l 3,90 0,2 l 7,80 0,5 l 18,50

Weißweine

Rheinhessen Grauer Burgunder QbA trocken

Weingut Engel: angenehmer Weißwein aus Trauben verschiedener Lagen des Familienweingutes; handwerklich sehr sauber verarbeitet und äußerst ansprechend; schön balanciert und frisch zugleich, passt der Wein zu gebratenem oder gerilltem Fisch bestens – prosit!

Souvignon Blanc trocken

Weingut Lothar Heinemann: etwas exotisch duftiger Weißwein, appetitlich und sehr ansprechend nach Minze, etwas grünem Paprika, grüner Stachelbeere und Cassis; für alle Freunde eines ausdrucksvolleren Weines eine schöne Empfehlung; mit Schmelz und Inhalt

Mosel Riesling QbA fruchtig

Weingut Caspari-Kappel: fruchtig-süßer Riesling vom kleinen Bio-Weingut an der Mosel; typische Aromen von Apfel und Zitrus, reintonig und klar, eignet sich der Wein bestens für Süßschnäbel und ist auch als Begleitung für Apfelkuchen & Co. bestens passend



offene Weine

0,1 l | 3,90

0,2 l | 7,80

0,5 l | 18,50

Roséwein

Eléphant Rose Luberon AOC 2020

Familie Perrin: verzaubertes Blassrosa mit pastellfarbenen Reflexen; frische Düfte von roten Beeren, florale Anklänge und Elemente von Grapefruit und Zitrone; ausgeglichene Körper mit schmackhaften Noten von frischen Früchten; exzellente aromatische Persistenz

Rotwein

Pfalz Hausmarke rot QbA feinherb

Weingut Metzger: Dornfelder, Portugieser & Regent verbinden sich zu einem sanften, geschmackvollen Rotwein, der sich zu Brotzeiten als auch für Schmorgerichte vortrefflich eignet; Familie Metzger hat sich über die Nordpfalz hinaus einen sehr guten Namen erarbeitet – toll!

Baden 2017 Blauer Spätburgunder Alte Reben, Kabinett trocken

Weingut Heinemann: feiner Burgundertyp mit dezent pflanzlicher Note, etwas eingelegten Früchten, klar & feinsaftig, guter Säurebiss, zarter Schmelz & nachhaltig am Gaumen. Ausgezeichnet wie eleganter Wein, der zu kräftigen Fleischgerichten passt

Württemberg 2018 KILIAN Schwarzriesling QbA halbtrocken

Becksteiner Winzer: nur die besten Trauben dürfen den Namen „Kilian“ tragen; kräftiger wie fruchtiger Wein mit schöner Balance; am Gaumen geschmeidig und mit gutem Trinkfluss ausgestattet; ob zu Brotzeiten, zu Buffets, diversen Pastagerichten oder solo getrunken – prima!

Bordeaux Supérieur AOP 2020 trocken

Château Saint Rabon: Ein wahrhafter Klassiker ohne Schnörkel, aber stilistisch mit sehr gutem Wiedererkennungswert; hälftig aus Cabernet Sauvignon & Merlot cuvéeiert; kräftig mit präsentem Tannin, aromatische Noten nach Kirsche, einem Hauch Leder mit angenehmer Holznote, runden den stimmigen Wein ab; geschmackvoll und ausgewogen; bestens für allerlei Fleischküche oder Käse (Mineralwasser a part bitte nicht vergessen).

Weinschorle (über 0,2 l)

6,90



Kulturrestaurant

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,3 l	3,50	0,4 l	4,10
Coca Cola light ^{1,3,5}	0,3 l	3,50	0,4 l	4,10
Fanta ^{3,8} Sprite	0,3 l	3,50	0,4 l	4,10
Spezi ^{1,3,8}	0,3 l	3,50	0,4 l	4,10
Fassbrause ^{3,8}	0,3 l	3,50	0,4 l	4,10
Apfel-/Orangensaft Schorle	0,3 l	4,20	0,4 l	4,70
Apfelsaft/Orangensaft	0,2 l	3,90	0,4 l	5,80
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	3,90	0,4 l	5,80
Bananen-Nektar	0,2 l	3,90	0,4 l	5,80
KiBa (Kirsch und Banane gem.)	0,2 l	3,90	0,4 l	5,80
Malzbier (Malztrunk)	0,33 l	3,50		



Spreequell Mineralwasser, Flasche medium oder still	0,25 l	3,30	0,75 l	6,30
Kasperle-Sekt für unsere kleinen Gäste Himbeer ³ - oder Waldmeistersirup ³ mit Mineralwasser	0,2 l	1,50		
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,90		
Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l	3,90		
Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	3,90		



Warme Getränke

Kaffee Crema	3,70
Kaffee Crema Pott	5,70
Pott Tee	3,70
Espresso Originale	3,30
Espresso Macchiato ^B	3,90
Espresso Doppio	5,30
Espresso Doppio Macchiato ^B	5,90
Glas Milch ^B 0,3 l	2,80
Großer Milchkaffee ^B	5,70
Cappuccino Italiano ^B	4,70
Cappuccino Amaretto ^B	6,10
Latte Macchiato ^B	5,70
Grog 4cl Pott Rum	8,50
Heiße Schokolade ^B	4,30
... mit Sahne ^B	4,90



Hochprozentiges 2 cl

Liköre

Amaretto	3,70
Baileys Irish Cream	3,70
Klößenköm Eierlikör	3,70
Sauerkirsch	3,70
Pflaume mit Pfiff	3,70
Berliner Walnußlikör	3,70
Bunte Wolke	3,70
Sauern mit Persiko	3,70
Zucker & Zimt	3,70
Mampes Pfefferminz	4,10
Mampes Fliegercocktail	4,10
Frangelico	4,40
Licor 43	3,70
Molinari Sambuca	3,70
Southern Comfort	3,70
PSM Galgantlikör	4,80
PSM Waldmeisterlikör	4,80
PSM Rosenlikör	4,80

Kräuterliköre

Mampes Halb & Halb	3,70
Wurzelpeter	3,70
Averna	4,00
Ramazzotti	4,00
Jägermeister	3,70
Aperol	3,70
Fernet Branca	3,70
Fernet Menta	3,70
Mampes Bittere Tropfen	5,90
Rixdorfer Galgen	3,70

Obstbrände

Hausschnaps Marille (Prinz)	3,70
Himbeerla (Prinz)	3,70
Kirscherla (Prinz)	3,70
Fasswilliamsbirne (Prinz)	4,00
Alte Himbeere (Prinz)	4,00
Alte Marille (Prinz)	4,00

Wodka

Absolut Wodka	3,70
---------------	------

Kornbrände / Kümmel / Aquavit

Echt Berliner Kümmel (halbsüß)	3,70
Kutscherkümmel (herb)	3,70
Nordhäuser Doppelkorn	3,70
Fürst Bismarck	3,70
Linie Aquavit	3,70
Malteserkreuz	3,70

Weinbrände / Brandy

Asbach	3,70
Chantré	3,70
Osborne Veterano	3,70
Strauch Rheinhessen	5,50

Grappa

Grappa Sarpa Oro di Polia	5,90
---------------------------	------

Rum

Bacardi	4,80
Pott Rum	4,10
Havana Club	4,80
Botucal ³	8,70
Remedy Pineapple ³	8,70

Scotch Blended Whisky

Ballantine's	4,80
Chivas Regal	4,80

Scotch Malt Whisky

Glenfiddich 12 Jahre ³	6,30
Glenmorangie 10 Jahre ³	6,10
Laphroaig Select ³ (rauchig, torfig, speziell)	6,30

American Whiskey

Jim Beam	4,80
Jack Daniels	4,80

Irish Whiskey

Jameson ³	4,80
Kilbeggan ³	4,80
Paddy ³	4,80

Gin

Gordon's London Dry Gin	3,40
-------------------------	------



Kulturrestaurant

Longdrinks (gemixt mit 4cl)

Aperol – Spritz	
Aperol ³ , Prosecco, Mineralwasser.....	7,90
Limoncello Spritz	
Limoncello, Prosecco, Mineralwasser.....	7,90
Berlin Ale ³	
Mampe Halb & Halb, Orange, Ginger Ale	8,40
Berlin Spritz	
Mampe Fliegercocktail, Sekt, Mineralwasser.....	8,40
43er mit Milch ^B	7,40
43er mit Orangensaft	7,40
Campari Orangensaft oder Soda ³	7,40
Alperitif Tonic ²	9,00
Gin-Tonic ²	7,40
Wodka Cola ^{1,3}	7,40
Wodka Orangensaft.....	7,40
Jack Daniels Cola ¹	8,40
Southern Comfort Ginger Ale ³	8,40
Jim Beam Cola ¹	8,40
Havana Club (Anjeo 3 Anos) Cola ^{1,3}	8,40
Weinbrand Cola ^{1,3} (Futschi)	7,40

Paulas Schlüpfertürmer

Bootsmann	
Wodka, Kirschlikör, Orangensaft	8,50
Moulin Rouge	
Fliegercocktail, Rotwein, O-Saft	8,50
Weißer Hüpfer ^B	
Crème de Cacao, Mampe Pfefferminz, Sahne	8,50
Koma ^{1,B}	
Pottrum, Eierlikör, Batida de Côco & Espresso	8,50



Paulas Suppenkessel

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ ^B	6,90
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^B	5,90
Omas Kartoffelsuppe ^D mit gebratenen Wiener Würstchen und Petersilie	kl. 6,30 gr. 8,90

Alle unsere Suppen sind aus eigener Herstellung, zudem gibt es verschiedene saisonale Suppen nach Angebot.

Paulas Salatauswahl

Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken	4,90
Gurkensalat mit Essig/Öl, Dill	5,50
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	10,90
Gemischter Salat mit Thunfisch ^H oder Feta Käse ^B	13,50
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust oder Grillkäse ^B	14,40

Alle Salate wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing ^B



Kulturrestaurant

Paulas Vorspeisen

„Omas Boulette“ (hausgemacht)^{A,E} 6,90
mit Brot^A, Schmalz und Jurke

Paulas Currywurst^{A,B} 6,90
auf Wunsch auch „extra-scharf“
mit Pommes frites 9,80

Würzfleisch^{A,B} 7,90
mit Worcestersauce^E

„Durchgedrehte Hackepaula“ 9,90
Frisch zubereiteter Hackepeter mit Zwiebeln, kl. Port. 7,90
Gewürzgurke, frisches Bauernbrot^A, Brötchen^A und Butter^B

Extras

Champignonrahm ^B	3,50
Kräuterbutter ^B	1,90
Kräuterquark ^B	3,50
Soße Hollandaise ^B oder Bernaise ^B	3,50
Bratensoße ^A	3,50
Broccoli	3,40
Rotkohl	3,50
Speckbohnen	3,50
Blumenkohl mit Semmelbutter ^A	3,50
Preiselbeermarmelade	2,50
Fetakäse ^B	3,50
Schmorzwiebeln	3,10



Paulas Deutsche Küche nach „Omas Rezept“

<i>Kohlroulade „Berliner Art“</i> ^{A,C,D,E}	19,90
mit Speckstippe und Petersilienkartoffeln	
<i>Rinderroulade „klassisch“</i> ^{A,B,C,D,E}	26,90
mit Rotkohl ^N und Kartoffeln oder Klößen	
<i>Altberliner Pferderoulade in Portweinsauce</i> ^{A,B,C,D,E}	29,90
mit Rotkohl ^N und Kartoffeln oder Klößen	
<i>Paprika-Sahne^B-Gulasch</i> ^D	18,90
mit Rotkohl ^N und Klößen oder Kartoffeln	kl. Port. 12,50
mit Penne Rigate ^A	16,90
<i>Klopse „Königsberger Art“</i> ^{A,B,C,D,E}	18,90
in Kapernsoße ^B mit roter Bete und Petersilienkartoffeln	kl. Port. 12,50
<i>Omas Schweinebraten</i> ^{A,B,C,E}	21,50
in Schwarzbiersoße ^N , dazu hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße oder Kartoffeln	kl. Port. 13,90
<i>Eine halbe Bauernente^A (mit Honig^N)</i>	25,90
mit Rotkohl ^A und Klößen oder Kartoffeln	
<i>Kotelett</i> ^{A,C}	21,50
mit Blumenkohl, Semmelbutter und Kartoffeln oder Bratkartoffeln	
<i>Steak au four</i> ^B	21,50
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken Bratkartoffeln oder Pommes frites ^A	kl. Port. 14,40



Kulturrestaurant

Paula empfiehlt: Deftiges

<i>Leberkäse „Bayrischer Art“</i> ^{A,C}	15,90
mit zwei Spiegeleiern ^C und Bratkartoffeln	kl. Port. 10,90
<i>„Paulas Rippchen“ (mit Honig)</i> ^N	24,90
Spare Ribs wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes frites ^A oder Bratkartoffeln	kl. Port. 15,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^B	+ 2,90
Spare Ribs XL (mit Honig) ^N	30,90
<i>Kalbsleber „Berliner Art“</i>	21,90
mit Apfel-Zwiebel-Confit & Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree	kl. Port. 14,90
<i>Entrecôte vom Rind (ca. 300g)</i>	29,90
mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B oder mit Speckbohnen & Bratkartoffeln	
<i>Holzfällersteak (ca. 350g)</i>	21,90
Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^B	
<i>„Bierkutscher Steak“</i>	29,90
Entrecôte vom Rind (ca. 300g), mit Schmorzwiebeln und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelecken und Kräuterquark ^B	
<i>2 Hähnchenbrustfilets (mit Honig)</i> ^N	23,90
mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B und Salatbeilage	kl. Port. 16,90
<i>Lammhaxe</i> ^{A,D,K}	27,90
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	
<i>„Paulas Fleischteller“</i>	34,90
Hähnchenbrustfilet (mit Honig) ^N , Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln und Entrecôte vom Rind, eine Boulette ^{A,E} mit Broccoli-Röschen, Sauce béarnaise ^{A,B,D,P} , dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites ^A	



Paulas Schnitzelvariationen

Kalbsschnitzel ^{A,C}	27,90
mit Gurkensalat, Preiselbeermarmelade und Bratkartoffeln oder Pommes frites	kl. Port. 17,90
Cordon bleu ^{A,B,C}	28,50
(Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse) mit Kartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Sauce Béarnaise	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}	18,90
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	kl. Port. 13,90
Schnitzel „Hubertus“ ^{A,C}	19,90
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Champignonrahm ^B	kl. Port. 14,90
Schnitzel „Letscho“ ^{A,C}	19,90
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf	kl. Port. 14,90
Schnitzel „Hamburger Art“ ^{A,C}	19,90
mit Erbsen, Spiegelei ^C , Pommes frites oder Bratkartoffeln	kl. Port. 14,90
Schnitzel „Braumeister“ ^{A,B,C}	21,90
gefülltes Schnitzel mit Kochschinken und Käse ^B dazu kleiner Salat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	
Schnitzel „Hawaii“ ^{A,B,C}	19,90
mit Ananas ^N und Käse ^B überbacken und Pommes frites	kl. Port. 14,90
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ ^{A,B,C}	19,90
mit Ananas ^N und Käse ^B überbacken und Pommes frites	



Kulturrestaurant

Omas Bouletten (hausgemacht)

<i>Bouletten „Hubertus“</i> ^{A,C}	18,90
4 Bouletten mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Champignonrahm ^B	kl. Port. 12,90
<i>Bouletten „Letscho“</i> ^{A,C}	18,90
4 Bouletten mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf	kl. Port. 12,90
<i>Bouletten „Blümchen“</i> ^{A,C}	18,90
4 Bouletten mit Blumenkohl, Semmelbutter ^A und Bratkartoffeln oder Pommes frites	kl. Port. 12,90
<i>Bouletten „Hamburger Art“</i> ^{A,C}	19,50
4 Bouletten mit Erbsen, Spiegelei ^C , Pommes frites oder Bratkartoffeln	kl. Port. 13,50

Paulas Fischvariationen

<i>Matjesfilet</i> ^H	15,90
nach „Hausfrauenart“ ^{B,D} mit Bratkartoffeln	kl. Port. 11,90
<i>Garnelen</i> ^I (6 Stück)	23,90
in Knoblauchöl mit gegrilltem Gemüse, dazu Salat und Brot ^A	
<i>Zanderfilet</i> ^{H,P}	24,90
auf Blattspinat ^B mit Rosmarinkartoffeln	
<i>Forelle</i> ^{A,H,P} „Müllerin“	23,90
mit Mandelbutter ^{B,C} und Petersilienkartoffeln	
<i>Lachsfilet</i> ^H	25,90
mit Broccoli-Röschen, Sauce Béarnaise ^B und Petersilienkartoffeln	



Kulturrestaurant

Wenn Oma kein Fleisch gekauft hat:

<i>„Paulas Ofenkartoffel“</i>	9,50
mit Kräuterquark ^B	
<i>„Paulas Ofenkartoffel“</i>	13,90
mit gebratenem Gemüse und Kräuterbutter ^B , dazu eine kleine Salatbeilage	
<i>Kartoffeln & Quark^B</i>	10,90
mit Leinöl und Gurkensalat	
<i>„Kartoffeln und Quark, dit macht stark, Quark alleene, macht krumme Beene!“</i>	
<i>Vegetarische Pilzpfanne^B</i>	15,90
Champignons in Zwiebelrahm ^B mit Butterspätzle ^{A,B,C}	
<i>2 Vegane Kartoffelbouletten</i> 🍷	17,90
mit Süßkartoffel Pommes frites und gemischtem Salat	kl. Port. 12,90
<i>Blumenkohl paniert^{A,C}</i>	13,90
mit Salzkartoffeln, Semmelbutter ^A oder Sauce Hollandaise ^{B,C}	
<i>Omas roter Kompromiss</i>	17,90
Lauwarmer Salat aus trockenen Tomaten in Öl, Oliven, rote Beete, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Grillkäse ^B	
<i>Omas Wurzel-Grütze</i>	16,90
Auflauf aus Buchweizengrütze mit Petersilienwurzel, Karotten und rote Beete <i>(Buchweizen kann Spuren von Gluten enthalten)</i>	



Für Paulas kleine Gäste

<i>Kinderschnitzel</i> ^{A,C} mit Pommes frites	8,90
<i>Chicken-Nuggets</i> ^{A,C} mit Pommes frites	8,90
<i>3 Kartoffelpuffer</i> ^C mit Apfelmus	8,90
<i>Nudeln</i> ^{A,} mit Tomatensoße ^A	8,90

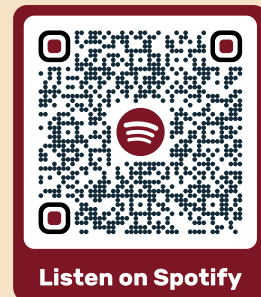
Hört mal in unsere Kinderlieder rein!



Kinder kommt, wir
malen eine schöne Welt!



Die kleine Akrobatin
vom Zirkus Sumbasarin



Das Steckenpferd



Kulturrestaurant

Paulas Kompott

<i>Schokoladenmousse Paulinchen</i> ^{B,C} mit Himbeerpüree	6,90 kl. Port. 4,80
<i>Kalter Hund (LPG-Torte)</i> ^{A,B,C,1} mit Vanillesoße ^B	5,90 kl. Port. 3,90
<i>Kaiserschmarrn</i> ^{A,B,C} (ohne Rosinen!) mit warmen Pflaumen	9,50
<i>Schweden-Eisbecher</i> ^{B,C,S,3} Zwei Kugeln Vanilleeis ^B mit Apfelmus, Sahne ^B und Eierlikör ^{B,C}	6,90 kl. Port. 4,50
<i>Vanilleeis</i> ^{B,C,S,3} Zwei Kugeln mit heißen Amarenakirschen und Sahne ^B	6,70 kl. Port. 4,40
<i>Omas Strazia-Teller</i> zwei Kugeln Vanilleeis ^B mit Vanillesoße ^B und Schokostreußel	5,90 kl. Port. 3,90
<i>Omas Herren-Teller</i> zwei Kugeln Schokoladeneis ^B mit Eierlikör ^{B,C} und Schokostreußeln	5,90 kl. Port. 3,90
<i>Die einsame Witwe</i> zwei Kugeln Erdbeereis ^B mit Schokostreußeln und heißen Amarenakirschen	5,90 kl. Port. 3,90
<i>Rote Grütze</i> ^{A,B,O,P,3} mit einer Kugel Vanilleeis ^B und Vanillesoße ^B	4,90 kl. Port. 2,90



Zum Vorbestellen

ganzer kalter Hund ca. 750g ^{A,B,C,1}	17,90
Omas Streuselkuchen ^{A,B,C} mit rote Grütze oder Birnen ca. 24 Stk., 1 Blech	35,90

Alle Preise in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.
Irrtümer und Rechtschreibfehler vorbehalten.

Inhaltsstoffe:

- 1) mit Koffein
- 2) Chininhaltig
- 3) mit Farbstoff
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Süßstoff
- 6) mit Taurin
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Konservierungsstoffen

Allergene:

- A) Gluten (Weizen)
- B) Laktose
- C) Ei
- D) Sellerie
- E) Senf
- F) Hülsenfrüchte
- G) Erdnuss
- H) Fisch
- I) Garnelen/Schalentiere
- K) Schwefel
- L) Lupine
- M) Sesam
- N) Fruktose
- S) Soja
- T) Weichtiere
- R) Antioxidationsmittel
- O) Konservierungsstoff Natriumnitrit
- P) Säuerungsmittel

Einwegverpackungspauschale 1,50 €

2. Teller zum Gericht (Räuberteller) 2,50 €

*Wir bieten außerdem Caterings
für deine Veranstaltung.
Oder buche gleich die ganze
"Dicke Paula"
für dein besonderes Fest!*

*Sprich uns einfach an
oder schreibe uns eine Email:*

info@dicke-paula.de



*Berliner Musikkabarett
Wir sind ebenfalls buchbar!*



Dicke Paula