Dicke Paula

Kulturrestaurant



SPEISEN & GETRÄNKE

Only English?
No Problem!

Our Menu is also
available in English

Dicke Paula

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!

Dicke Paula

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.

Listen on Spotify



… nur echt mit

Hans & Gina

Listen on Spotify

Listen on Spotify

… oder unsere CD

Rendez-vous mit

Hans & Gina,

Cathy & Michel





… oder

unsere CD

„Ohne Dich“

Listen on Spotify

Kulturrestaurant

Dicke Paula

Paulas Bierkarte

Bier vom Fass



Astra Pils [A] — 0,3 l 4,10 € / 0,4 l 5,10 €

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



Astras Helles [A] — 0,3 l 4,40 € / 0,5 l 6,10 €

Bierstil: Helles
Helle, goldgelbe Farbe
Dezent fruchtig und leicht malzig im Geruch
Vollmundig, ausgewofen und sehr mild.



Lübzer Pils [A] — 0,3 l 4,10 € / 0,4 l 5,10 €

Bierstil: Pilsener
Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen
Hopfen-Malzmischung. Gebraut in MeckPomm.



Duckstein [A] — 0,3 l 4,80 € / 0,5 l 6,60 €

Bierstil: Red Ale
Rotblonde Spezialität mit feinen Karamell-
und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.



Grimbergen Double [A] — 0,25 l 4,40 € / 0,5 l 6,60 €

Bierstil: Double
Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell-
und Röstmalzaromen gefolgt von einem
brandyähnlichen Abgang.



Duckstein Weizen [A] — 0,3 l 4,80 € / 0,5 l 6,60 €

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



Kronenbourg 1664 [A] — 0,25 l 4,40 € / 0,5 l 6,60 €

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.



Carlsberg 0,0 [A] *(alkoholfrei)* — 0,3 l 4,40 € / 0,5 l 5,80 €

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

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Bierkarte

Biermix vom Fass und einem Schuss aus der Flasche



Alster [A] — 0,3 l 4,10 €
0,4 l 4,90 €

Bierstil: Biermischgetränk
Die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und Zitronenlimonade.



Touristen-Schorle [A] — 0,4 l 5,10 €

Bierstil: Biermischgetränk
Unsere einzigartige Mischung aus frischem Bier vom Fass oder alkoholfreiem Lager vom Fass mit Himbeer- oder Waldmeistersirup

Flaschenbier



Erdinger Weisse „Hefeweizen“ [A] — 0,5 l 5,80 €



Erdinger Weisse „Kristall“ [A] — 0,5 l 5,80 €



Erdinger Weisse „Alkoholfrei“ [A] — 0,5 l 5,80 €



Berliner Weisse pur [A] — 0,33 l 4,40 €



Berliner Weisse rot [A,3] — 0,33 l 4,40 €



Berliner Weisse grün [A,3] — 0,33 l 4,40 €

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Weinkarte

Sekt

Martini-Bianco-Aperitif 5 cl **4,60 €**

Mosel Riesling Secco QbA 0,1 l **4,30 €**
Fl. 0,75 l **27,70 €**
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 – delikat*

Rosé Sekt Prestige Brut BIO Fl. 0,75 l **46,00 €**
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 4,10 € 0,2 l 8,00 € 0,5l 18,70 €

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!*

Rheingau Riesling QbA trocken
Weingut Diefenhardt: *komplexer wie fruchtbetonter Riesling vom Familienweingut aus dem Rheingau; typische Aromen von Apfel und Zitrus, reintönig und klar; handwerklich ehr sauber verarbeitet, erfreuen aus nah & fern alle Freunde der deutschen „Königsrebsorte"*

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, reintönig und klar, eignet sich der Wein bestens für Süßschnäbel und ist auch als Begleitung für Apfelkuchen & Co. bestens passend*

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Weinkarte

offene Weine

0,1 l 4,10 € 0,2 l 8,00 € 0,5l 18,70 €

Roséwein

Eléphant Rose Luberon AOC 2020

Famille Perrin: *verzückendes 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. Ausgezeichneter 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 Büffets, 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 cuvéetiert; 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)* 7,10 €

Kulturrestaurant

Dicke Paula

Alkoholfreie Getränke

	**Coca Cola** [1,3]	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
	**Coca Cola Light** [1,3,5]	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
	**Coca Cola Zero** [1,3,5]	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
	**Appolinaris Selection** Classic	0,25 l 0,75 l	**2,90 €** **6,90 €**
	**ViO Still**	0,25 l 0,75 l	**2,90 €** **6,90 €**
	**Rixdorfer Fassbrause** [3,8]	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
	**Malzbier** *(Malztrunk)*	0,33 l	**3,70 €**

	**Fanta** [3,8]	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
	**Sprite**	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
	**Mezzo-Mix** [1,3,8]	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
	**Schweppes Bitter Lemon** [3]	0,2 l	**4,10 €**
	**Schweppes Ginger Ale** [3]	0,2 l	**4,10 €**
	**Schweppes Tonic Water** [2]	0,2 l	**4,10 €**
	**Kasperle-Sekt** *(für unsere kleinen Gäste)* Himbeer [3]- oder Waldmeistersirup [3] mit Mineralwasser	0,2 l	**1,70 €**

Apfel-Schorle	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,90 €**
Apfelsaft	0,2 l 0,4 l	**4,10 €** **6,00 €**
Sauerkirsch Nektar	0,2 l 0,4 l	**4,10 €** **6,00 €**
KiBa *(Kirsch und Banane gem.)*	0,2 l 0,4 l	**4,10 €** **6,00 €**

Orangensaft Schorle	0,2 l 0,4 l	**2,90 €** **4,70 €**
Orangensaft	0,2 l 0,4 l	**4,10 €** **6,00 €**
Bananen Nektar	0,2 l 0,4 l	**4,10 €** **6,00 €**

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Warme Getränke

Kaffee Crema	**3,90 €**
... im Pott	**5,90 €**
Espresso	
Originale	**3,50 €**
Macchiato [B]	**4,10 €**
Doppio	**5,50 €**
Doppio Macchiato [B]	**6,10 €**
Cappuccino	
Italiano [B]	**4,90 €**
Amaretto [B]	**6,30 €**
Großer Milchkaffee [B]	**5,90 €**
Latte Macchiato [B]	**5,90 €**
Heiße Schokolade [B]	**4,50 €**
... mit Sahne [B]	**4,90 €**
Pott Tee	**3,90 €**
Grog *mit 4cl Pott Rum*	**8,70 €**
Glas Milch [B] *(0,3 l)*	**3,00 €**

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Hochprozentiges (2 cl)

Liköre

Amaretto	3,90 €
Baileys Irish Cream	3,90 €
Klötenkom Eierlikör	3,90 €
Sauerkirsch	3,90 €
Pflaume mit Pfiff	3,90 €
Berliner Walnußlikör	3,90 €
Bunte Wolke	3,90 €
Sauern mit Persiko	3,90 €
Zucker & Zimt	3,90 €
Mampes Pfefferminz	4,30 €
Mampes Fliegercocktail	4,30 €
Frangelico	4,60 €
Licor 43	3,90 €
Molinari Sambuca	3,90 €
Southern Comfort	3,90 €
PSM Galgantlikör	5,00 €
PSM Waldmeisterlikör	5,00 €
PSM Rosenlikör	5,00 €

Kräuterliköre

Mampes Halb & Halb	3,90 €
Wurzelpeter	3,90 €
Averna	4,20 €
Ramazzotti	4,20 €
Jägermeister	3,90 €
Aperol	3,90 €
Fernet Branca	3,90 €
Fernet Menta	3,90 €
Mampes Bittere Tropfen	6,10 €
Rixdorfer Galgen	3,90 €

Obstbrände

Hausschnaps Marille (Prinz)	3,90 €
Himbeerla (Prinz)	3,90 €
Kirscherla (Prinz)	3,90 €
Fasswilliamsbirne (Prinz)	4,20 €
Alte Himbeere (Prinz)	4,20 €
Alte Marille (Prinz)	4,20 €

Wodka

Absolut Wodka	3,90 €

Gin

Gordon's London Dry Gin	3,60 €

Kornbrände / Kümmel / Aquavit

Echt Berliner Kümmel (halbsüß)	3,90 €
Kutscherkümmel (herb)	3,90 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,90 €
Fürst Bismarck	3,90 €
Linie Aquavit	3,90 €
Malteserkreuz	3,90 €

Weinbrände / Brandy

Asbach	3,90 €
Chantré	3,90 €
Osborne Veterano	3,90 €
Strauch Rheinhessen	5,70 €

Grappa

Grappa Sarpa Oro di Polia	6,10 €

Rum

Bacardi	5,00 €
Pott Rum	4,30 €
Havana Club	5,00 €
Botucal [3]	8,90 €
Remedy Pineapple [3]	8,90 €

Scotch Blended Whisky

Ballantine's	5,00 €
Chivas Regal	5,00 €

Scotch Malt Whisky

Glenfiddich 12 Jahre [3]	6,50 €
Glenmorangie 10 Jahre [3]	6,30 €
Laphroaig Select [3] (rauchig, torfig, speziell)	6,50 €

American Whiskey

Jim Beam	5,00 €
Jack Daniels	5,00 €

Irish Whiskey

Jameson [3]	5,00 €
Kilbeggan [3]	5,00 €
Paddy [3]	5,00 €

Kulturrestaurant

Dicke Paula

Longdrinks *(gemixt mit 4cl)*

Aperol – Spritz ..... **8,10 €**
Aperol [3], Prosecco, Mineralwasser

Limoncello Spritz ..... **8,10 €**
Limoncello, Prosecco, Mineralwasser

Berlin Ale [3] ..... **8,60 €**
Mampe Halb & Halb, Orange, Ginger Ale

Berlin Spritz ..... **8,60 €**
Mampe Fliegercocktail, Sekt, Mineralwasser

43er mit Milch [B] ..... **7,60 €**

43er mit Orangensaft ..... **7,60 €**

Campari *Orangensaft oder Soda* [3] ..... **7,60 €**

Alperitif Tonic [2] ..... **9,20 €**

Gin-Tonic [2] ..... **7,60 €**

Wodka Cola [1,3] ..... **7,60 €**

Wodka Orangensaft ..... **7,60 €**

Jack Daniels Cola [1] ..... **8,60 €**

Southern Comfort Ginger Ale [3] ..... **8,60 €**

Jim Beam Cola [1] ..... **8,60 €**

Havana Club *(Anjeo 3 Anos)* **Cola**[1,3] ..... **8,60 €**

Weinbrand Cola [1,3] *(Futschi)* ..... **7,60 €**

Paulas Schlüpferstürmer

Bootsmann ..... **8,70 €**
Wodka, Kirschlikör, Orangensaft

Moulin Rouge ..... **8,70 €**
Fliegercocktail, Rotwein, O-Saft

Weißer Hüpfer [B] ..... **8,70 €**
Crème de Cacao, Mampe Pfefferminz, Sahne

Koma [1,B] ..... **8,70 €**
Pottrum, Eierlikör, Batida de Côco & Espresso

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Suppenkessel

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ [B]	7,40 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen [B]	6,40 €
Omas Kartoffelsuppe [D]	9,40 €
mit gebratenen Wiener Würstchen und Petersilie	kl. Port. 6,80 €

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

Paulas Salatauswahl

Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken	5,40 €
Gurkensalat mit Essig/Öl, Dill	6,00 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	11,40 €
...mit Thunfisch [H] oder mit Feta Käse [B]	14,00 €
...mit Hähnchenbrust oder Grillkäse [B]	14,90 €

Alle Salate wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing [B]

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Vorspeisen

„Omas Boulette“ [A,E] *(Hausgemacht)* mit Brot [A], Schmalz und Jurke	7,40 €
Paulas Currywurst [A,B]	7,40 €
...mit Pommes Frites *auf Wunsch auch „extra-scharf“*	10,30 €
Würzfleisch [A,B] mit Worcestersauce [E]	8,40 €
„Durchgedrehte Hackepaula“ Frisch zubereiteter Hackepeter mit Zwiebeln, Gewürzgurke, frisches Bauernbrot [A], Brötchen [A] und Butter [B]	10,40 € kl. Port. 8,40 €

Extras

Champignonrahm [B]	**3,50 €**
Kräuterbutter [B]	**2,00 €**
Kräuterquark [B]	**3,50 €**
Soße Hollandaise [B]	**3,90 €**
Bratensoße [A]	**3,50 €**
Broccoli	**3,50 €**
Rotkohl	**3,90 €**
Speckbohnen	**3,90 €**
Blumenkohl mit Semmelbutter [A]	**3,90 €**
Preiselbeermarmelade	**2,50 €**

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Deutsche Küche nach „Omas Rezept“

Kohlroulade „Berliner Art“ [A,C,D,E] — 20,40 €
mit Speckstippe und Petersilienkartoffeln

Rinderroulade „klassisch“ [A,B,C,D,E] — 27,40 €
mit Rotkohl [N] und Kartoffeln oder Klößen

Altberliner Pferderoulade in Portweinsauce [A,B,C,D,E] — 30,40 €
mit Rotkohl [N] und Kartoffeln oder Klößen

Paprika-Sahne [B]-Gulasch [D] — 19,40 €
mit Rotkohl [N] und Klößen oder Kartoffeln — kl. Port. 13,00 €
mit Penne Rigate [A] — 17,40 €

Klopse „Königsberger Art“ [A,B,C,D,E] — 19,40 €
in Kapernsoße [B] mit roter Bete und Petersilienkartoffeln — kl. Port. 13,00 €

Original Bayrischer Schweinebraten [A,B,C,E] — 22,00 €
in Schwarzbiersoße [N], dazu hausgemachter Rotkohl — kl. Port. 14,40 €
und Kartoffelklöße oder Kartoffeln

Eine halbe Bauernente [A] *(mit Honig [N])* — 26,40 €
mit Rotkohl [N] und Klößen oder Kartoffeln

Kotelett [A,C] — 22,00 €
mit Blumenkohl, Semmelbutter und Kartoffeln oder Bratkartoffeln

Steak au four [B] — 22,00 €
Rückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken — kl. Port. 14,90 €
Bratkartoffeln oder Pommes frites [A]

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paula empfiehlt: Deftiges

Leberkäse „Bayrischer Art“ [A,C] — 16,40 €
mit zwei Spiegeleiern [C] und Bratkartoffeln — kl. Port. 11,40 €

„Paulas Rippchen“ *(mit Honig [N])* — 25,40 €
Spare Ribs wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes frites [A] — kl. Port 16,40 €
oder Bratkartoffeln
Ofenkartoffel mit Kräuterquark [B] — + 3,20 €
Spare Ribs XL *(mit Honig [N])* — 31,40 €

Kalbsleber „Berliner Art“ — 22,40 €
mit Apfel-Zwiebel-Confit & Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree — kl. Port. 15,40 €

Entrecôte vom Rind *(ca. 300g)* — 30,40 €
mit Backkartoffel, Kräuterquark [B] sowie Kräuterbutter [B]
oder mit Speckbohnen & Bratkartoffeln

Holzfällersteak vom Grill *(ca. 350g)* — 22,40 €
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter [B]

„Bierkutscher Steak“ — 30,40 €
Entrecôte vom Rind *(ca. 300g)*, mit Schmorzwiebeln undSchinkenstreifen,
dazu Kartoffelecken und Kräuterquark [4]

2 Hähnchenbrustfilets *(mit Honig [N])* — 24,00 €
mit Backkartoffel, Kräuterquark [B] sowie Kräuterbutter [B] — kl. Port. 17,40 €
und Salatbeilage

Lammhaxe [A,D,K] — 28,40 €
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

„Paulas Fleischteller“ — 35,40 €
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]

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Schnitzelvariationen

Kalbsschnitzel [A,C] — 28,40 €
mit Gurkensalat, Preiselbeermarmelade und Bratkartoffeln oder Pommes frites
kl. Port. 18,40 €

Cordon bleu [A,B,C] — 29,00 €
(Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse)
mit Kartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Sauce Béarnaise

Schnitzel „Wiener Art“ [A,C] — 19,40 €
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln
kl. Port. 14,40 €

Schnitzel „Hubertus“ [A,C] — 20,40 €
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Champignonrahm [B]
kl. Port. 15,40 €

Schnitzel „Letscho“ [A,C] — 20,40 €
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf
kl. Port. 15,40 €

Schnitzel „Hamburger Art“ [A,C] — 20,40 €
mit Erbsen, Spiegelei [C], Pommes frites oder Bratkartoffeln
kl. Port. 15,40 €

Schnitzel „Braumeister“ [A,B,C] — 22,40 €
gefülltes Schnitzel mit Kochschinken und Käse [B]
dazu kleiner Salat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

Schnitzel „Hawaii“ [A,B,C] — 20,40 €
mit Ananas [N] und Käse [B] überbacken und Pommes frites
kl. Port. 15,40 €

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ [A,B,C] — 20,40 €
mit Ananas [N] und Käse [B] überbacken und Pommes frites

Kulturrestaurant

Dicke Paula

Omas Bouletten

Bouletten „Hubertus“ [A,C] — 19,40 €
4 Bouletten mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Champignonrahm [B]
kl. Port. 13,40 €

Bouletten „Letscho“ [A,C] — 19,40 €
4 Bouletten mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf
kl. Port. 13,40 €

Bouletten „Blümchen“ [A,C] — 19,40 €
4 Bouletten mit Blumenkohl, Semmelbutter [A] und Bratkartoffeln oder Pommes frites
kl. Port. 13,40 €

Bouletten „Hamburger Art“ [A,C] — 20,00 €
4 Bouletten mit Erbsen, Spiegelei [C], Pommes frites oder Bratkartoffeln
kl. Port. 14,00 €

Paulas Fischvariationen

Matjesfilet [H] — 16,40 €
nach „Hausfrauenart“ [B,D] mit Bratkartoffeln
kl. Port. 12,40 €

Garnelen [I] *(6 Stück)* — 24,40 €
in Knoblauchöl mit gegrilltem Gemüse, [I,B]
dazu Salat und Brot [A]

Zanderfilet [H,P] — 25,40 €
auf Blattspinat [B] mit Rosmarinkartoffeln

Forelle [A,H,P] **„Müllerin“** — 24,40 €
mit Mandelbutter [B,C] und Petersilienkartoffeln

Lachsfilet [H] — 26,40 €
mit Broccoli-Röschen, Sauce Béarnaise [B]
und Petersilienkartoffeln

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Wenn Oma kein Fleisch gekauft hat:

„Paulas Ofenkartoffel“ 10,00 €
mit Kräuterquark [B]

„Paulas Ofenkartoffel“ 14,40 €
mit gebratenem Gemüse und Kräuterbutter [B],
dazu eine kleine Salatbeilage

Kartoffeln & Quark [B] 11,40 €
mit Leinöl und Gurkensalat

„Kartoffeln und Quark,
dit macht stark,
Quark alleene,
macht krumme Beene!“

Vegetarische Pilzpfanne [B] 16,40 €
Champignons in Zwiebelrahm [B] mit Butterspätzle [A,B,C]

Zwei Vegane Kartoffelbouletten 18,40 €
mit Süßkartoffel Pommes frites und gemischtem Salat kl. Port. 13,40 €

Blumenkohl paniert [A,C] 14,40 €
mit Salzkartoffeln, Semmelbutter [A] oder Sauce Hollandaise [B,C]

Omas Wurzel-Grütze 17,40 €
Gefüllte Paprikaschote mit Buchweizengrütze, Petersilienwurzel,
Karotten und rote Beete dazu Letschosoße
(Buchweizen kann Spuren von Gluten enthalten)

Kulturrestaurant

Dicke Paula

Für Paulas kleene Jäste

Kinderschnitzel [A,C] mit Pommes frites	9,40 €
Chicken-Nuggets [A,C] mit Pommes frites	9,40 €
3 Kartoffelpuffer [C] mit Apfelmus	9,40 €
Nudeln [A] mit Tomatensoße [A]	9,40 €

Hört mal in unsere Kinderlieder rein!

Listen on Spotify

Kinder kommt, wir malen eine schöne Welt!

Listen on Spotify

Die kleine Akrobatin vom Zirkus Sumbasarin

Listen on Spotify

Das Steckenpferd

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Paulas Kompott

Schokoladenmousse Paulinchen [B,C]	7,40 €
mit Himbeerpüree	kl. Port. 5,30 €
Kalter Hund *(LPG-Torte)* [A,B,C,1]	6,40 €
mit Vanillesoße [B]	kl. Port. 4,40 €
Kaiserschmarrn [A,B,C] *(ohne Rosinen!)*	10,00 €
mit warmen Pflaumen	
Schweden-Eisbecher [B,C,S,3]	7,40 €
Vanilleeis [B], Apfelmus, Sahne [B], Eierlikör [B],	kl. Port. 5,00 €
Vanille-Eis [B,C,S,3]	7,20 €
mit heißen Amarenakirschen und Sahne [B]	kl. Port. 4,90 €
Omas Strazia-Teller	6,40 €
zwei Kugeln Vanilleeis [B] mit Vanillesoße [B] und Schokostreußel	kl. Port. 4,40 €
Omas Herren-Teller	6,40 €
zwei Kugeln Schokoladeneis [B] mit Eierlikör [B,C] und Schokostreußeln	kl. Port. 4,40 €
Die einsame Witwe	6,40 €
zwei Kugeln Erdbeereis [B] mit Schokostreußeln und heißen Amarenakirschen	kl. Port. 4,40 €
Rote Grütze [A,B,O,P,3]	5,40 €
mit einer Kugel Vanilleeis [B] und Vanillesoße [B]	kl. Port. 3,40 €

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Zum Vorbestellen

ganzer kalter Hund [A,B,C,1] *(ca. 750g)*	18,40 €
Omas Streuselkuchen [A,B,C] *mit Kirschen oder Birnen (ca. 24 Stk., 1 Blech)*	36,40 €
Uromas Buttercreme-Torte [A,B,1]	45,00 €

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 0,70 €

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

Kulturrestaurant
Dicke Paula

Kommt ein Typ zu mir in Laden mit'n Käppi uff'm Kopp
Schmeißt sein Handy uff'n Tresen und belabert mich mit Schrott
Ich geb zu, ich hab'ne klare Aversion
Gegen Käppiträger mit 'nem Telefon

Dann steht er auf mit seiner schnöden Jogginghose
Und grinst mich an in einer Ober-Macho-Pose
Er hätt' heut leider viel zu wenig Kohle mit
Doch wenn es recht ist säuft er weiter auf Kredit

Da platzt mir der BH
Ich sag junger Freund Du solltest dich was schämen
Kann sich denn heutzutage keiner mehr benehmen.
Also Mütze ab und Zeche nur in bar
Sonst werd' Ick sauer und dann platzt mir der BH



Listen on Spotify

Wir bieten außerdem Caterings
für eure Veranstaltungen.
Oder buche gleich die ganze
„Dicke Paula“
für dein besonderes Fest!

Sprich uns einfach an
oder schreibe uns eine E-Mail:

info@dicke-paula.de



Berliner Musikkabarett
Wir sind ebenfalls buchbar!



Dicke Paula