



Kulturrestaurant



SPEISEKARTE



Kulturrestaurant

Kommt ein Typ zu mir in Laden mit'n Käppi uff'n 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



Paulas Souvenirs



*... nur echt mit
Hans & Gina
und eurem
Service Rumpel
& Pumpel*

10,- €

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

15,- €





Restaurant & Bierstube

*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.*

Herzlich willkommen in der Dicken Paula!

Dit is Berlin!



Kulturrestaurant

Paulas Bierkarte

Bier vom Fass

	Astra Pils^A <i>Bierstil: Pilsener</i> <i>Ausgewogenes Pilsener mit leichter Bittere.</i> <i>Mit Liebe gebraut im Herzen Hamburgs.</i>	0,3 l € 4,60	0,4 l € 5,40
	Lübzer Pils^A <i>Bierstil: Pilsener</i> <i>Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen</i> <i>Hopfen-Malzmischung. Gebraut in MeckPomm.</i>	0,3 l € 4,60	0,4 l € 5,40
	Alster^A <i>Bierstil: Biermischgetränk</i> <i>Die klassische Mischung aus frischem Pils</i> <i>vom Fass und Zitronenlimonade.</i>	0,3 l € 4,60	0,4 l € 5,40
	Duckstein^A <i>Bierstil: Red Ale</i> <i>Rotblonde Spezialität mit feinen Karamell-</i> <i>und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.</i>	0,3 l € 5,40	0,5 l € 6,20
	Grimbergen Dubbel^A <i>Bierstil: Double</i> <i>Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell-</i> <i>und Röstmalzaromen gefolgt von einem</i> <i>brandyähnlichen Abgang.</i>	0,25 l € 5,40	0,5 l € 6,20
	Grimbergen Blonde^A <i>Bierstil: Blonde</i> <i>Goldfarbenes Blonde nach belgischer Brauart mit</i> <i>feinen Gewürznoten. Leicht fruchtig im Geschmack.</i>	0,25 l € 5,40	0,5 l € 6,20
	Kronenbourg 1664 <i>Bierstil: Lager</i> <i>Das Kronenbourg 1664 bezieht seinen besonderen</i> <i>Geschmack aus den Zutaten Bananen, Pfeffer</i> <i>und Mirabellen. So entsteht zusammen mit Gersten-</i> <i>und Getreidemalz sowie Mais ein würziger Geschmack.</i>	0,3 l € 5,40	0,5 l € 6,20



Kulturrestaurant

Paulas Bierkarte

Flaschenbier

Weizen (Flasche) ^A



Schneider Weisse „Hefeweizen“ ^A

0,50 l € 6,20



Schneider Weisse „Kristall“ ^A

0,50 l € 6,20



Schneider Weisse „Alkoholfrei“ ^A

0,50 l € 6,20



Lübzer Alkoholfrei ^A

*Mild-herbes Bier mit hopfenbetonter Note.
100% isotonisch und alkoholfrei.*

0,33 l € 4,50



Berliner Weisse rot/grün ^{3,A}

0,33 l € 4,50



Kulturrestaurant

Paulas Weinkarte

Sekt

Martini-Bianco-Aperitif	5 cl	€ 4,20		
Mosel Riesling Secco QbA	0,1 l	€ 3,90	Fl. 0,70 l	€ 27,30
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				
Aperol ³ /Sekt	4 cl/0,2 l	€ 6,90		

offene Weine

0,1 l	€ 3,90	0,2 l	€ 7,60	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!

Rheingau Riesling QbA trocken

Weingut Diefenhardt: komplexer wie fruchtbetonter Riesling vom Familienweingut aus dem Rheingau; typische Aromen von Apfel und Zitrus, reintonig und klar; handwerklich sehr sauber verarbeitet, erfreuen aus nah & fern alle Freunde der deutschen „Königsrebsorte“

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

Roséwein

Eléphant Rose Luberon AOC 2020

Famille 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 (offen)

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!

Württemberg 2018 KILIAN Schwarzriesling QbA halbtr. (offen)

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 oder diversen Pastagerichten oder solo getrunken – prima!

Weinschorle (über 0,2 l)

€ 6,90



Kulturrestaurant

Paulas Weinkarte

Flaschenweine

Weißwein

Mosel 2017 „Urschiefer“ Riesling QbA feinherb 0,75 l € 31,60

Weingut Caspari-Kappel: *der Inbegriff des Moselweines, voller Rieslingfrucht, aromatisches Bukett nach frischen Äpfeln und etwas Ananas, mit zarter Fruchtsüße appetitlich verwoben von feinen mineralischen Nuancen begleitet, – bester & unbeschwerter Genuss*

Mosel 2018 Weißburgunder QbA trocken 0,75 l € 31,60

Weingut Caspari-Kappel: *in der Nase angenehme gelbfruchtige Noten mit Zitrus harmonisch verbunden, im Mund verschmolzen zu einem eleganten wie frischen Weißwein, der besonders zu Spargel als auch zu Geflügelgerichten vortrefflich passend ist*

Mosel 2018 Sauvignon Blanc QbA trocken 0,75 l € 31,60

Weingut Caspari-Kappel: *„Leckerli“ der besonderen Art und Premierenwein überhaupt (!!); die Überraschung ist gelungen; mit diesem knackigen Wein mit aromatischen Aromen von Stachelbeere; Zitrus, grünem Gras & Kräutern, ist dem Weingut wohl ein ganz großer Wurf gelungen*

Baden 2018 Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,75 l € 42,-

Weingut Lothar Heinemann: *weißer Klassiker des Hauses mit langer Familientradition, in der Nase duftend nach gelber Frucht; gutes Frucht-Säurespiel, Anklänge von Birne & Melone, Dank seiner Intensität ist der Wein sehr kompatibel zu niveaullster Küche*

Rhône 2018 Reserve Blanc AOC 0,75 l € 42,-

Famille Perrin: *pralles Weinvergnügen von der Rhône; Viognier geprägt, zeigt der Weißwein ganz klar, was das Familienweingut für tolle Weine zu bieten hat; ein Wein für beste Küchenkreationen, stilvoll, rund und mit viel Länge am Gaumen – sante!*

Rueda 2018 Verdejo Rueda D.O. 0,75 l € 31,60

Francois Lurton: *die Brüder Lurton haben sich in dem Weißweingebiet Spaniens niedergelassen und bieten mit diesem Wein einen äußerst schmackhaften Weißwein an, der besonders zu Fisch & Meeresfrüchten passt; schöne Symbiose von Sommerfrüchten & Fenchel...*

Roséwein

Baden 2018 Spätburgunder Rosé QbA trocken 0,75 l € 42,-

Weingut Heinemann: *frischer, lachsarbener Roséwein mit duftigen Erdbeernoten, mit lebendiger Säure, perfekt zur Salatküche mit kurzgebratenem Fisch oder Geflügel, zu Scampi oder frischem Ziegenkäse sehr empfehlenswert*

Eléphant Rose Luberon AOC 2020 0,75 l € 31,60

Famille Perrin: *verrückendes 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*



Kulturrestaurant

Paulas Weinkarte

Rotwein

Baden 2018 Merlot „Kalkstein“ QbA tr. 0,75 l € 45,90

Weingut Lothar Heinemann: *feiner Wein vom Batzenberg mit schöner Nase nach roten Früchten wie Kirsche und einem Hauch schwarzer Johannisbeere, sanfte Tannine umschmeicheln den trockenem dezent kräutrigen Wein; stimmig wie angenehm überraschend und einprägsam*

Baden 2017 Blauer Spätburgunder Alte Reben, Kabinett tr. 0,75 l € 42,-

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*

Bordeaux 2016 Cheval Noir Bordeaux Rouge AOC 0,75 l € 36,90

Frank Mähler-Besse: *Merlot geprägter, roter Bordeaux mit weicher, femininer Aussage; geschmeidig, würzig und elegant mit bestens integriertem Tannin, ist der Wein ein typischer Vertreter Bordelaiser Weinkultur und gut für kräftige Fleischspeisen geeignet*

Venetien 2016 Valpolicella Classico DOC 0,75 l € 36,90

Monte del Frá: *„der“ Klassiker des Piemont und ganz besonders gut gelungenes Beispiel für eine leuchtend rote, ansprechende Cuvée mit Sauerkirschnoten in der Nase, feinwürzig wie pikant und bestens geeignet für leichte Küche – Fisch & Fleisch einschließend*

Toskana 2017 Chianti Classico DOCG 0,75 l € 49,90

Castello di Meleto: *klassischer Chianti, herb, fruchtig mit schönem Tannin; Sangiovese auf hohem Niveau; sowie aus allerbestem wie traditionellem Hause; mit sehr schönem Mundgefühl nach Waldbeeren, Herrenkirsche und mit noble Tannin verwoben; bestens zu Wild & Steak*

Ribera d. Duero 2012 „Spiga“ Ribera del Duero DO 0,75 l € 49,90

O. Fournier: *vom Bankier zum Winzer; hier jedenfalls bestens gelungen & gut investiert; auf alten Weinanlagen in luftiger Höhe, gedeihen 80 Jahre alte Rebstöcke vom Tempranillo auf das Allerbeste; streng selektiert & schonend verarbeitet; intensiv & schön*



Kulturrestaurant

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,3 l	€ 3,70	0,4 l	€ 4,40
Coca Cola light ^{1,3,5}	0,3 l	€ 3,70	0,4 l	€ 4,40
Fanta ^{3,8} Sprite	0,3 l	€ 3,70	0,4 l	€ 4,40
Spezi ^{1,3,8}	0,3 l	€ 3,70	0,4 l	€ 4,40
Red Bull ^{1,6}	0,25 l	€ 4,40		
Fassbrause ^{3,8}	0,3 l	€ 3,70	0,4 l	€ 4,40
Apfel-/Orangensaft Schorle	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,40
Apfelsaft/Orangensaft	0,2 l	€ 3,60	0,4 l	€ 5,50
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	€ 3,60	0,4 l	€ 5,50
Bananen-Nektar	0,2 l	€ 3,60	0,4 l	€ 5,50
KiBa (Kirsch und Banane gem.)	0,2 l	€ 3,60	0,4 l	€ 5,50
Malzbier (Malztrunk)	0,33 l	€ 3,90		

SPREEQUELL

Spreequell Mineralwasser, Flasche medium oder still	0,25 l	€ 3,00	0,75 l	€ 5,90
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 3,60		
Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l	€ 3,60		
Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	€ 3,60		



Kulturrestaurant

Warme Getränke

Kaffee Crema	€ 3,30
Kaffee Crema Pott	€ 4,60
Pott Tee	€ 3,30
Espresso Originale	€ 2,80
Espresso Macchiato ^B	€ 3,40
Espresso Doppio	€ 4,90
Espresso Doppio Macchiato ^B	€ 5,50
Glas Milch ^B 0,3 l	€ 2,60
Großer Milchkaffee ^B	€ 5,10
Cappuccino Italiano ^B	€ 4,10
Cappuccino Amaretto ^B	€ 5,40
Latte Macchiato ^B	€ 4,60
Grog 4cl Pott Rum	€ 8,20
Heiße Schokolade ^B	€ 3,90
... mit Sahne ^B	€ 4,40



Kulturrestaurant

Hochprozentiges 2 cl

Liköre

Amaretto	€ 3,50
Baileys Irish Cream	€ 3,50
Sauerkirsch	€ 3,50
Pflaume mit Pfiff	€ 3,50
Berliner Walnußlikör	€ 3,50
Bunte Wolke	€ 3,50
Sauern mit Persiko	€ 3,50
Zucker & Zimt	€ 3,50
Mampes Pfefferminz	€ 3,90
Mampes Fliegercocktail	€ 3,90
Frangelico	€ 4,20
Licor 43	€ 3,50
Molinari Sambuca	€ 3,50
Southern Comfort	€ 3,50
PSM Galgantlikör	€ 4,60
PSM Waldrneisterlikör	€ 4,60
PSM Rosenlikör	€ 4,60

Kräuterliköre

Mampes Halb & Halb	€ 3,50
Wurzelpeter	€ 3,50
Averna	€ 3,80
Ramazotti	€ 3,80
Jägermeister	€ 3,50
Aperol	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Fernet Menta	€ 3,50
Mampes Bittere Tropfen	€ 5,70

Rixdorfer Galgen	€ 3,50
KR/23 aus Berlin-Neukölln	€ 4,60

Obstbrände

Hausschnaps Marille (Prinz)	€ 3,50
Himbeerla (Prinz)	€ 3,50
Kirscherla (Prinz)	€ 3,50
Fasswilliamsbirne (Prinz)	€ 3,80
Alte Himbeere (Prinz)	€ 3,80
Alte Marille (Prinz)	€ 3,80

Wodka

Wodka Mampe	€ 3,50
Absolut Wodka	€ 3,50

Kornbrände / Kümmel

/Aquavit

Echt Berliner Kümmel (halbsüß)	€ 3,50
Kutscherkümmel (herb)	€ 3,50
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,50
Fürst Bismarck	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Malteserkreuz	€ 3,50

Weinbrände / Brandy

Wilthener Goldkrone	€ 3,10
Asbach	€ 3,50
Chantré	€ 3,50
Osborne Veterano	€ 3,50

Grappa

Grappa Sarpa Oro di Polia	€ 5,70
---------------------------	--------

Rum

Bacardi	€ 4,60
Pott Rum	€ 3,90
Havana Club	€ 4,60
Botucal ³	€ 8,50
Remedy Pineapple ³	€ 8,50

Scotch Blended Whisky

Ballantine's	€ 4,60
Chivas Regal	€ 4,60

Scotch Malt Whisky

Glenfiddich 12 Jahre ³	€ 6,10
Glenmorangie 10 Jahre ³	€ 5,90
Laphroaig Select ³ (rauchig, torfig, speziell)	€ 6,10

American Whiskey

Jim Beam	€ 4,60
Jack Daniels	€ 4,60

Irish Whiskey

Jameson ³	€ 4,60
Kilbeggan ³	€ 4,60
Paddy ³	€ 4,60

Gin

Mampes Gin	€ 3,20
------------	--------



Kulturrestaurant

Longdrinks mit 4cl

Berlin Ale ³	
Mampe Halb & Halb, Orange, Ginger Ale	€ 8,20
Berlin Spritz	
Mampe Fliegercocktail & Sekt	€ 8,20
Campari Orangensaft ³	€ 7,20
Alperitif Tonic ²	€ 8,80
Mampe Gin-Tonic ²	€ 7,20
Mampe-Wodka Cola ^{1,3}	€ 7,20
Mampe-Wodka Orangensaft	€ 7,20
Mampe-Wodka Red Bull ^{1,2,4}	€ 8,20
Jack Daniels Cola ¹	€ 8,20
Southern Comfort Ginger Ale ³	€ 8,20
Jim Beam Cola ¹	€ 8,20
Havana Club (Anjeo 3 Anos) Cola ^{1,3}	€ 8,20
Weinbrand Cola ^{1,3}	€ 7,20



Kulturrestaurant

Paulas Suppenkessel

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ ^B	6,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^B	6,50 €
Omas Kartoffelsuppe ^D	klein 6,90 € groß 9,90 €
mit gebratenen Wiener Würstchen und Petersilie	

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

Paulas Salatauswahl

Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken	4,50 €
„Salatauswahl“ mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	11,50 €
Saisonale „Salatauswahl“ mit Thunfisch ^H oder mit Feta Käse ^B	13,90 €

wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing^B



Kulturrestaurant

Paulas Deutsche Küche nach „Omas Rezept“

Kohlroulade „Berliner Art“^{A,C,D,E}

mit Speckstippe und Petersilienkartoffeln

19,40 €

Rinderroulade „klassisch“^{A,B,C,D,E}

mit Apfelrotkohl^N und Kartoffeln oder Klößen

26,90 €

Paprika-Sahne^B-*Gulasch*^D

vom Rind und Schwein

mit Rotkohl^N und Klößen oder Kartoffeln

19,40 €

mit Penne Rigate^A

18,20 €

Klopse „Königsberger Art“^{A,B,C,D,E}

in Kapernsoße^B mit roter Bete und Petersilienkartoffeln

18,90 €

Original Bayrischer Schweinebraten^{A,B,C,E}

in Schwarzbiersoße^N, dazu hausgemachter Rotkohl
und Kartoffelklöße

19,80 €

Eine halbe Bauernente^A (mit Honig^N)

mit Rotkohl^A und Klößen

26,20 €



Kulturrestaurant

Paula empfiehlt: Deftiges

„Paulas Rippchen“ (mit Honig^N)

Spare Ribs wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes Frites ^A oder Bratkartoffeln	25,10 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^B	+ 3,00 €
Spare Ribs XL (mit Honig ^N)	32,90 €

Entrecôte vom Rind (ca. 300g)

mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B	31,10 €
oder mit Speckbohnen & Bratkartoffeln	31,10 €

Holzfüllersteak (ca. 350g) vom Grill

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^B	22,50 €
-------------------------------------------------------------------	---------

„Bierkutscher Steak“

Entrecôte vom Rind (ca. 300g), mit Schmorzwiebeln und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelecken und Kräuterquark ^B	31,10 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Lammhaxe^{A,D,K}

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	31,10 €
----------------------------------------	---------

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill (mit Honig^N)

mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B und Salatbeilage	23,80 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

„Paulas Grillteller“

Hähnchenbrustfilet (mit Honig ^N), Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln und Entrecôte vom Rind mit Broccoli-Röschen, Sauce Bernaise ^{A,B,D,P} , dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites ^A	34,60 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Kulturrestaurant

Paulas Kleinigkeiten (12-16 Uhr)

<i>„Omas Bouletten“ (3 Stück) ^{A,E}</i> mit Brot ^A , Schmalz und Jurke	10,90 €
<i>Paulas Currywurst ^{A,B}</i> mit Pommes Frites auf Wunsch auch „extra-scharf“	10,90 €
<i>Leberkäse „Bayrischer Art“ ^{A,C}</i> mit zwei Spiegeleiern ^C und Bratkartoffeln	15,40 €
<i>„Durchgedrehte Hackepaula“ ^{A,B}</i> Frisch zubereiteter Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurke, 2 Scheiben frisches Bauernbrot ^A , Butter ^B	10,90 €
<i>„Gespiegelter Küken“ ^C</i> 3 Spiegeleier ^C mit Bratkartoffeln	10,90 €
<i>„Bauernfrühstück“ ^{B,C}</i> Eier ^C nach Bauernart mit Gewürzgurken	10,90 €

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 €



Paulas Fischvariationen

Matjesfilet^H

nach „Hausfrauenart“^{B,D} mit Bratkartoffeln

16,60 €

Garnelen (6 Stück)

in Knoblauchöl mit gegrilltem Gemüse,^{I,B}
dazu Salat und Brot^A

26,50 €

Zanderfilet^{H,P}

auf Blattspinat^B mit Rosmarinkartoffeln

26,50 €

Forelle^{A,H,P} „Müllerin“

mit Mandelbutter^{B,C} und Petersilienkartoffeln

25,10 €

Lachsfilet^H

mit Broccoli-Röschen, Sauce Bernaise^B
und Petersilienkartoffeln

28,30 €



Kulturrestaurant

Paulas Schnitzelvariationen

Schnitzel „Wiener Art“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln 18,90 €

Schnitzel „Hubertus“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
und Champignonrahm^B 19,90 €

Schnitzel „Letscho“^{A,C}

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf 19,90 €

Schnitzel „Hamburger Art“^{A,C}

mit Erbsen, Spiegelei^C, Pommes Frites oder Bratkartoffeln 21,30 €

Schnitzel „Braumeister“^{A,B,C}

gefülltes Schnitzel mit Kochschinken und Käse^B dazu kleiner Salat
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln 21,80 €

Schnitzel „Hawaii“^{A,B,C}

mit Ananas^N und Käse^B überbacken und Pommes Frites 19,90 €

Hähnchenschnitzel „Hawaii“^{A,B,C}

mit Ananas^N und Käse^B überbacken und Pommes Frites 19,90 €

Kalbsschnitzel^{A,C}

mit Gurkensalat, Preiselbeermarmelade und Bratkartoffeln oder
Pommes Frites 27,50 €



Kulturrestaurant

Wenn Oma kein Fleisch gekauft hat:

„Paulas Ofenkartoffel“ (12-16 Uhr)

mit Kräuterquark^B

9,90 €

„Paulas Ofenkartoffel“ (12-16 Uhr)

mit gebratenem Gemüse und Kräuterbutter^B,
dazu eine kleine Salatbeilage

13,90 €

Kartoffeln & Quark^B (12-16 Uhr)

mit Leinöl und Gurkensalat

10,90 €

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

Vegetarische Pilzpfanne^B

Champignons in Zwiebelrahm^B, dazu Butterspätzle^{A,B,C}

16,60 €

2 Vegane Kartoffelbouletten 🍷

mit Süßkartoffel Pommes Frites und gemischtem Salat

19,90 €



Kulturrestaurant

Süße Leckereien

<i>Schokoladenmousse Paulinchen</i> ^{B,C} mit Himbeerpüree	6,90 €
<i>Kalter Hund (LPG-Torte)</i> ^{A,B,C,1} mit Vanillesoße ^B	5,90 €
<i>Kaiserschmarrn</i> ^{A,B,C} (ohne Rosinen!) mit warmen Pflaumen	8,90 €
<i>Schweden-Eisbecher</i> ^{B,C,S,3} Vanilleeis ^B , Apfelmus, Sahne ^B , Eierlikör ^B ,	6,90 €
<i>Vanille-Eis</i> ^{B,C,S,3} mit heißen Amarena-Kirschen und Sahne ^B	6,90 €
<i>Rote Grütze</i> ^{A,B,O,P,3} mit einer Kugel Vanilleeis ^B und Vanillesoße ^B	5,90 €
<i>Gemischtes Eis</i> ^{B,C,S,3} je Kugel (Vanille, Erdbeeren, Schokolade) Portion Schlagsahne ^B	2,10 € 1,50 €

Zum Vorbestellen

ganzer kalter Hund ca. 750g	19,90 €
Omas Streuselkuchen mit Kirschen oder Birnen ca. 24 Stk., 1 Blech	39,90 €



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

Inhaltsstoffe:

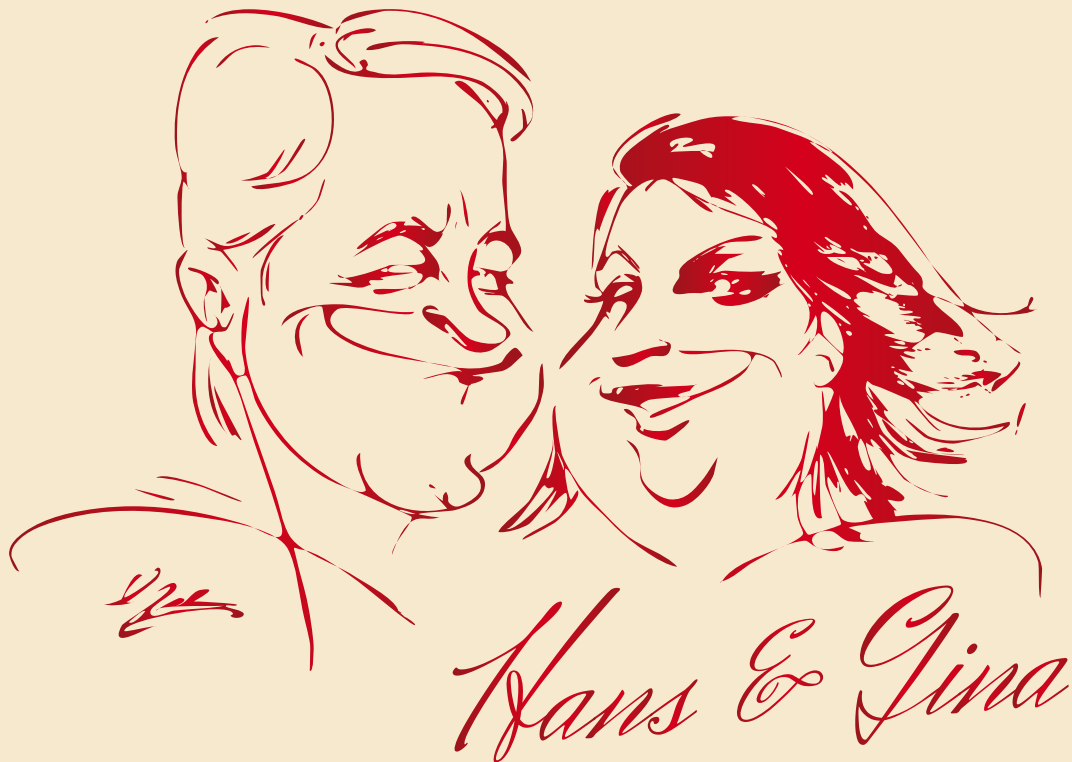
- 1) mit Koffein
- 2) Chininhaltig
- 3) mit Farbstoff
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Süßstoff
- 6) mit Taurin
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Konservierungsstoffen

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 0,70 €

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



Berliner Musikkabarett

Wir sind buchbar!

Anfragen an:

hansundgina@googlemail.com



Dicke Paula