

Paulsen's

Landhotel und Restaurant



Wir *leben* und *lieben* Nordfriesland und vor allem unser *Paulsen's*.

Wir freuen uns, Sie in Paulsen's neu eröffneten Landhotel und Restaurant begrüßen zu dürfen! 1880 wurde aus einem Bauernhof eine Gaststätte – seither steht Paulsen's für herzliche Gastlichkeit! Manche nennen es „Zuhause“ oder ganz schlicht „Lieblingsplatz“.

Land und Lecker

Heute wie früher lädt unser behagliches Restaurant zum Schlemmen, Feiern, Genießen und Verweilen ein. In unserem Wintergarten lassen Sie in gemütlichen Korbesseln die Seele baumeln und erfreuen sich am freien Blick auf die ländliche Idylle. In der warmen Jahreszeit stehen Tische und Stühle im alten Hof. Leckerer Kuchen und landestypische Speisen und mit Zutaten aus der Region von ausgesuchten Erzeugern verwöhnen den Gaumen und machen Lust auf eine kleine Auszeit. Wählen Sie aus vielfältigen Gerichten, liebevoll zubereitet von unserem Küchenteam unter der Leitung von Kevin Schmidt.

Land und Feiern

Alles zu seiner Zeit. „Feste feiern, wie sie fallen.“ Für Ihre Veranstaltung haben wir unsere „Deel“ liebevoll eingerichtet. Feiern Sie dort Ihr ganz Persönliches Land-Fest! Auch für ausgewählte Anlässe und Familienfeste, wie Hochzeiten, Geburtstage und Jubiläen bieten wir den passenden Rahmen. Wir kreieren die große, festliche Tafel, die romantische Atmosphäre im Freien und Wissen, wie Ihr Fest ein Erfolg wird.

Guten Appetit wünschen André Schirmag und sein Team!

3...2...1... *Start!*

Gib deinem *Leben* einen *Gin*....

| | | |
|---|-------|-------|
| Tanqueray Sevilla Tonic Orange | 0,2 l | 6,20€ |
| Knut Hansen Tonic Basilikum Gurke Apfel | 0,2 l | 7,30€ |
| Triple Peak Tonic Hagebutte Sanddorn Holunder | 0,2 l | 6,90€ |
| Bombay Sapphire Tonic Gurke Zitrone | 0,2 l | 6,20€ |

TIPP: Lecker auch mit Schweppes Wild Berry oder The Basil Limonade

Cheers my *Dear's*

| | | |
|---|-------|-------|
| Andalö Basil The Basil Sanddorn | 0,2 l | 6,20€ |
| Belsazar Rosé Tonic Grapefruit Orange | 0,2 l | 6,90€ |
| Pimm's NO.1 Cup Ginger Ale Gurke Orange Limette Minze | 0,2 l | 6,20€ |
| Johnny Black & Ginger Ginger Ale Limette | 0,2 l | 6,90€ |
| Likör 43 MamboNo5. Maracujasaft Soda Orange | 0,2 l | 6,40€ |
| Rosalie Erdbeer Rose Bitterorange Tonic | 0,2 l | 6,20€ |
| Bionic² Birnenlikör Williamsbirnenbrand Tonic | 0,2 l | 6,90€ |

PSSST....KREATIVE KÖPFE MACHEN SICH 1X IM MONAT GEDANKEN UND KREIEREN EINE
EMPFEHLUNG FÜR EUCH! NACHFRAGEN ERLAUBT!

Allen Anfang ist...

Krustentiersuppe

frische Nordseekrabben | Sahnehaube

12,50 €

Cremesuppe vom Hokkaido

Kürbiskerne | Chili | Kokos

9,50 €

Ziegenkäse

Speckmantel | Rosmarinhonig | Salat

9,50 €

Italienische Vorspeisenvariation

Vitello Tonnato | Carpaccio | Parmaschinken mit Melone |

Anti-Pasti Gemüse

12,50 €

Meet and greet....

or

Meat and eat....

Bohmstedter Topf

Rumpsteak | Schweinefilet

buntes Pfannengemüse | Steakbutter | Bratkartoffeln

20,50 €

Kräuterschnitzel vom Schweinefilet

Champignonrahmsoße | gemischter Salat | Bratkartoffeln

16,90 €

Maishähnchenbrust

Kräuterfüllung | Ratatouille Gemüse | Rosmarin Kartoffeln

17,50 €

Lammrücken

Rosmarinjus | Schneidebohnen | Speck | Bratkartoffeln

25,50 €

Steakbrett für Zwei

Rumpsteak | Schweinefilet | Hähnchenbrustfilet

Pfeffersoße | Kräuterbutter | Pfannengemüse | Bratkartoffeln

Pro Person 26,50 €

Wild von der Bohmstedter Jagdgemeinschaft

Rosa gebratener Hirschrücken

Portweinjus | Rosenkohl mit Speck | Kartoffelplätzchen

26,50 €

Ragout vom heimischen Wild

Rotkohl | hausgemachte Spätzle

23,50 €

Zwischen den *Meeren* und jetzt auf dem Teller...

Nordseescholle

zerlassene Butter | gemischter Salat | Petersilienkartoffeln

18,50 €

Mit Speck 20,50 € | Mit Krabben 24,50 €

Matjes Nordische Art

Hausfrauensoße | Speckbohnen | Petersilienkartoffeln

14,50 €

Regionale Fischvariation

Weißweinssoße | mariniertes Wurzelgemüse | Basmatireis

23,50 €

Gesundes aus dem *Garten*, frisch geerntet.

Bunte Salatplatte

Wahlweise mit... Kräuter-, Ceasar- oder Balsamicodressing
Verschiedene Blattsalate | Gurke | Paprika | Tomate

| Sour Creme | Baguette

14,60 €

Mit Rumpsteak 23,50 € | Mit Hähnchen 20,50 € |

Mit Garnelen 21,50 €

Beilagen Salat

Verschiedene Blattsalate | Gurke | Paprika | Tomate

6,50 €

Tomaten- Brotsalat

Rucola | Parmesan | Oliven | Pinienkerne | Balsamico

10,50 €

Süßkartoffelcurry

Avocado | Taco Chips

14,50 €

Waldpilzrisotto

Lauchgemüse | Parmesan | Kürbiskerne

18,50 €

Wir essen *Süßes* nur an Tagen die
mit „*g*“ enden...
und *Mittwochs...*

Creme Brûlée

Kaffeeeis

8,00 €

Schokoladenküchlein

Beerensorbet

8,50 €

Kürbistarte

Feigensorbet | Karamellisierte Nüsse

9,00 €

Eis

Schokolade | Erdbeere | Vanille | Kaffee | Walnuss

Stracciatella | Amarena-Kirsch | Sanddorn

2,00 €

Sorbet

Mango | Kirsch | Schokolade | Himbeere

2,00 €

Kirk & Sweeney

12 Jahre alter Rum

2 cl 6,90 €

Was hat ein berüchtigtes Schmugglerschiff mit einem hochqualitativen Rum zu tun? Ganz einfach! Kirk and Sweeney ist der Name eines Schiffes, welches im 20. Jahrhundert heimlich Rum aus der Karibik nach Nordamerika brachte. Feinster Tropfen und außergewöhnlicher Genuss, der schon prämiert wurde. Süßlich und mit einem Hauch Vanille sollte man ihn sich keinesfalls entgehen lassen

Marzadro Espressioni Futura

2 cl 7,90 €

Der Espressioni Futura ist – wie sein Name schon sagt – ein „Blick in die Zukunft“, in die Möglichkeiten, Innovationen in der Kunst der Grappas einfließen zu lassen. Satt 5 Jahre lagerte der Grappa in Eichenfässern und bekam zur Nachreife 1 Jahr in einem ehemaligen Sherryfass geschenkt. Sowohl im Duft als auch im Geschmack besticht der Futura mit seinem runden und ausgewogenen Aroma.

Hennessy V. S.

Die Reifung von Hennessy Very Special hängt zu einem großen Teil von der Auswahl der neuen Eichenfässer ab, die ausschließlich aus Frankreich kommen.

2 cl 4,60 €

Die für Hennessy Very Special verwendeten Eaux-de-Vie sind ausgesprochen fein und haben doch viel Charakter. Die Assemblage ist der letzte Schritt bei der Kreation von Hennessy Very Special. Sie dient nicht der Schaffung der Aromen, sondern der Ausgestaltung der ganz besonderen Eigenschaften des Cognacs hinsichtlich Ausgewogenheit und Konsistenz. Die aromatische Intensität des Cognacs spiegelt sich in seinem vollmundigen, sahnigen Gaumen wieder, der mit einer Vanille-Dimension überrascht.

Birgitta Rust

-PIEKFEINE BRÄNDE- gebrannt mit Herz und Hand

Ende 2011 hat Frau Rust ihre Brennerei in der Bremer Überseestadt am Europahafen eröffnet. Damit habe sie sich einen Traum erfüllt, Edelobstbrände höchster Qualität auf Basis bester Rohstoffe aus regionaler und überregionaler Herkunft herzustellen.

Quittenbrand von Birgitta Rust

Für einen Liter Quittenbrand benötigt ca. 28 kg Quitten.

2 cl 6,90 €

Seit jeher gelten die Quitten als Symbol für Liebe, Glück, Fruchtbarkeit, Klugheit, Schönheit, Beständigkeit und Unvergänglichkeit.

Aber sie macht sich rar, die Quitte. Denn viele wissen die extrem harte gelbe Frucht leider nicht zu schätzen. Schwer zu zerkleinern und im rohen Zustand auch kein Gaumenspaß wird sie nur noch von wenigen Liebhabern in sonnigen Lagen Württembergs und in Österreich angebaut. Dabei ist sie außergewöhnlich aromatisch und reich an ätherischen Ölen.

Hagebuttenbrand

Wildobst aus den Blüten der Kartoffelrose

2 cl 6,90 €

Die Hagebutten sind die Früchte von meist wildwachsenden Rosensträuchern. Die Früchte und Blütenblätter dieses Brandes sind von der Kartoffel-Rose (*Rosa rugosa*) von der Nordseeküste. Eine harmonische Komposition aus den herbstlichen Hagebuttenaromen und den süßlichen Noten der sommerlichen Rose

Obstbrände & Liköre

Aprikosen | Williams | Haselnuss
Birnenlikör | Erdbeer-Rhabarberlikör | Rosen-Orangenlikör

2 cl 5,10 €

Weinkarte

[weiß]

Weingut Bauer aus der Pfalz

Grauburgunder „Anne“, trocken

Wir haben uns entschieden diesen Grauburgunder als Eigenmarke anlegen zu lassen, zu Ehren von Anne & Audi – Sowie Anne ist dieser Wein gerade aus aber doch mit einer herzlichen Wärme, die gerne zum Wiederkommen einlädt!

0,2ltr. 5,80 €

0,75ltr. 18,50 €

Weingut Becker aus Rheinhessen

Weißburgunder, trocken

Eine junge dynamische Winzerin mit einem Hang zur frische. Ihr Weißburgunder erinnert an Weinbergs Pfirsich und eignet sich super zu unseren Salaten.

0,2ltr. – 6,10 €

0,75ltr. – 18,50 €

Weingut Manz aus Rheinhessen

Sauvignon Blanc vom Kalkstein, trocken

Vom Kalkstein soll bedeuten, dass der Boden besonders kalkhaltig ist und dies mag ein Sauvignon Blanc besonders gerne... Schlank und erfrischend mit einem komplexen Aromen Spiel. Hier darf es auch gerne mal ein Jahrgang älter sein.

0,2ltr. – 6,90 €

0,75ltr. – 22,50 €

Winzer eG Sommerach aus Franken

Scheurebe, feinherb

Echt cool – eine Klasse Rebsorte, die sich super frisch im Glas präsentiert. Die Fruchtsüße gibt den Wein die nötige Leichtigkeit und eignet sich auch wunderbar als Einsteiger in einen spritzigen und lustigen Abend.

0,2ltr. – 6,20 €

0,75ltr. – 18,70 €

Weingut Robert Weil aus dem Rheingau

Riesling, trocken

Wir haben uns für den Gutsriesling von Robert Weil entschieden, weil es wunderbarer Einstieg in die Riesling Welt ist. Ein eleganter und nicht zu schwerer Essensbegleiter.

0,2ltr. – 8,90 €

0,75ltr. – 26,50 €

Weingut Hensel aus der Pfalz

Weißburgunder & Chardonnay „Hensel & Gretel“, trocken

Zwei Weingüter ein Wein! Thomas Hensel und Markus Schneider haben hier eine gemeinsame Cuvée aufgelegt. Ein grandioser Essensbegleiter, der gerade unseren Fisch ins richtige Licht rückt. Spannend!

0,2ltr. – 7,20 €

0,75ltr. – 22,80 €

[rosé]

Weingut Manz aus Rheinhessen

Lustspiel Rose

Ein Rosé, mit dem Charakter eines Rotweines und dem Trinkfluss eines Weißweines... Achtung Suchtpotential

0,2ltr. – 6,50 €

0,75ltr. – 18,90 €

Schlosskellerei Affaltrach aus Württemberg

Muskattrollinger, halbtrocken

Ein Rosé zum Verlieben – Eiskalt ist dieser Wein auch als purer Aperitif ein Genuss!

0,2ltr. – 6,20 €

0,75ltr. – 19,50 €

[rot]

Weingut Bauer aus der Pfalz

Spätburgunder „Audi“, trocken

Auch hier haben wir uns entschieden zu ehren von Anne & Audi eine Eigenmarke zu erstellen. Ein wunderbarer Spätburgunder mit einer feinen Frucht und einem angenehmen Trinkfluss machen diesen Rotwein zu einem Wein zu fast jeder Gelegenheit

0,2ltr. 5,90 €

0,75ltr. 18,50 €

Weingut Manz aus Rheinhessen

Herzallerliebste, feinherb

Eine Cuvée aus Dornfelder, Merlot und einem kleinen Teil Cabernet Mitos. Ein unkomplizierter Rotwein, der zu purem Genuss verleitet aber auch zu unseren leichteren Gerichten eine gute Figur macht.

0,2ltr. – 6,90 €

0,75ltr. – 20,50 €

Winzer eG Sommerach aus Franken

Regent, feinherb

RE was... Fast schon in Vergessenheit geraten aber das völlig zu Unrecht. Samtig und erinnernd an dunklen Waldfrüchten bietet dieser Wein schon fast ein RUMDUMSORGLOSPAKET ... Spaß bei Seite ... Easy drinking und Spaß haben.

0,2ltr. – 5,90 €

0,75ltr. – 17,50 €

Winzer eG Stromberg Zabergäu aus Württemberg

Lemberger „BIO“, trocken

Ein BIO Wein und ein veganer Wein! VEGAN bei Wein? Grundsätzlich ist Wein Vegan aber bei der Klärung der Trübstoffe wird normal mit tierischem Eiweiß gearbeitet und in dem Fall jetzt mit pflanzlichen Eiweißen (Hülsenfrüchte, Lupine oder Erbsen) Aber das ist nicht der einzige Grund, warum wir uns für diesen Wein entschieden haben. Ein lebhafter Rotwein mit einer deutlichen Aromatik nach roten Beeren und einem herrlichen Schmelz am Gaumen haben uns bewogen diesen Wein mit in unser Angebot zu nehmen!

0,2ltr. – 6,20 €

0,75ltr. – 19,50 €

Aus Portugal

Irgendwie haben wir hier zwei Schätze gefunden und irgendwie kamen wir an diesen beiden Weinen nicht vorbei. Das es jetzt zweimal Portugal geworden ist, dass ist purer Zufall und sie werden es schmecken, den beide haben ihren eigenen Charakter

Casa Ferreirinha aus dem Douro Tal

Esteva DOP

Wir sagen ein Wein zu jeder Gelegenheit – süffig – er sucht nicht nach dem perfekten Essensbegleiter, sondern eher die besondere Gesellschaft. Nur damit ihr es mal gelesen habt, die Rebsorten sind drinnen. Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional – Jetzt ist doch alles klar!

0,2ltr. – 6,80 €

0,75ltr. – 21,50 €

Niepoort aus dem Douro Tal

Fabelhaft Tinto DOC

Ein Wein der durch sein Etikett zu einer gewissen Bekanntheit geführt hat. Der Inhalt steht dem aber in nichts nach. Tiefdunkel in der Farbe wird er von herrlichen Aromen nach Sauerkirsche, Pflaumen und schwarzem Pfeffer begleitet! Der große Unterschied zu unserem Esteva ist, dass der Fabelhaft noch in Eichholzfässern reifen durfte – Eigentlich spannend, beide Weine mal zu verkosten!

0,2ltr. – 6,90 €

0,75ltr. – 24,50 €