

## VORSPEISEN / STARTERS

**Kürbiskokoscremesuppe** <sup>vegan</sup> 8,50 €  
Pumpkin Coconut Creme Soup

**Zwiebelsuppe** <sup>g,i</sup> 6,50 €  
Käsecroûton <sup>ab</sup>  
Onion Soup | Cheese croûton

**Rindercarpaccio** 16,00 €  
Wildkräutersalat | Trüffelöl | Crunch<sup>f</sup> |  
Grana Padano | geröstetes Paderborner  
Landbrot <sup>ab</sup>  
beef carpaccio  
Wild herb salad | truffle oil | crunch |  
shaved Grana Padano | toasted Paderborn  
country bread

### VEGAN & VEGETARISCH VEGAN & VEGETARIAN

**NO MEAT BURGER** 24,00 €  
Brioche Bun <sup>aa,a,b,ac,b,c</sup> | NO MEAT Patty |  
Guacamole | Salat | Gewürzgurke<sup>3</sup> |  
Tomate | Steakhouse Pommes |  
Trüffelmayonnaise <sup>c,5</sup> | Ketchup<sup>3,i</sup>  
Brioche Bun | NO MEAT Patty | Guacamole  
lettuce | pickles | tomato | steakhouse fries |  
truffle mayonnaise, | ketchup

**wahlweise mit Wilmersburger Classic  
„Käse“<sup>1</sup>** 25,00 €  
optionally with Wilmersburger Classic  
“cheese”

**Flammkuchen<sup>ab</sup> VEGETARISCH** 14,50 €  
**Kräutercrème Fraîche<sup>b</sup> | buntes Gemüse**  
VEGETARIAN Flammkuchen  
Herbal crème fraîche | mixed vegetables

**Pasta Kürbis<sup>ab,b,c</sup>** 19,50 €  
Kürbiskokossauce <sup>ab,b,c</sup> | geröstete  
Kürbiskerne | Cherrytomate | Kräuter  
Pumpkin pasta  
Pumpkin coconut sauce | roasted pumpkin  
seeds | Cherry tomatoes | herbs

## FISCH / FISH

**gebratene Meerbarbenfilets<sup>ab</sup>** 25,50 €  
Kürbis-Risotto | Wildkräutersalat |  
Balsamicodressing  
Pan-Seared Red Mullet Fillet  
Pumpkin risotto | wild herb salad | balsamic  
dressing

**gebratenes Lachsfilet<sup>ab</sup>** 27,50 €  
Tagliatelle <sup>ab,b,c</sup> | Spinatsauce <sup>ab,b</sup> | geschmolzene  
Cherrytomaten | gehobelter Grana Padano  
Pan-Seared Salmon Fillet  
Tagliatelle | spinach sauce | melted tomatoes |  
shaved Grana Padano



Veröffentlichen Sie doch eine positive  
Bewertung  
Publish a positive review



Wo sich nette Menschen gerne treffen

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURS

**Entrecote** 32,50 €  
Rib Eye Steak (ca.200gr)  
Béarnaisesauce <sup>b,i</sup> | gebratene Pilze |  
gebackene Dauphine Kartoffeln <sup>ab,b,c</sup>  
Entrecôte  
Rib eye steak | Béarnaise sauce |  
sautéed mushrooms |  
baked Dauphine potatoes

**Wiener Kalbsschnitzel<sup>ab,b,c</sup>** 28,50 €  
Preiselbeeren | warmer Kartoffel-  
Gurkensalat<sup>g,h</sup>  
wahlweise Steakhouse Pommes Frites |  
Trüffelmayonnaise <sup>c,5</sup> 29,50 €  
Wiener Schnitzel | Ingonberries | warm  
potato and cucumber salad  
optionally with Steakhouse fries | truffle  
mayonnaise

**Paderborner Currywurst<sup>3,4,g,h</sup>** 14,50 €  
fruchtige Curry-Tomatensauce <sup>ab,g</sup> |  
Steakhouse Pommes |  
Trüffelmayonnaise <sup>c,9</sup>  
Paderborn currywurst  
fruity curry tomato sauce | steakhouse  
fries | truffle mayonnaise

**Flammkuchen<sup>ab</sup> Klassisch** 14,50 €  
Kräutercrème Fraîche<sup>b</sup> | Speck<sup>3,4</sup> |  
Zwiebel  
Traditional Flammkuchen  
Herb crème fraîche | bacon | onion

## BURGER

**Classicburger** 23,00 €  
Brioche Bun <sup>aa,a,b,ac,b,c</sup> | Rindfleischpatty  
Burgersauce<sup>h</sup> | Salat | Gewürzgurke<sup>3</sup> | Tomate  
Bacon Marmelade <sup>i,1,5</sup> | Steakhouse Pommes |  
Trüffelmayonnaise <sup>c,5</sup> | Ketchup<sup>3</sup>  
Classic Burger  
brioche bun | beef burger | burger sauce  
pickles | tomato | bacon jam | steakhouse fries |  
mayonnaise | ketchup

**wahlweise mit Cheddarkäse<sup>1</sup>** 24,00 €  
optionally with Cheddar cheese

An ausgewählten Tagen bieten wir in unserem  
Restaurant Paderau ein Abendbuffet an.  
Fragen Sie unsere Service- oder  
Restaurantmitarbeiter.  
Schon ausprobiert?

On selected days we offer an evening buffet in our  
Paderau restaurant. Ask our service or restaurant  
staff.

Already tried it?

Abendbuffet pro Person 33,00 €  
Dinnerbuffet per Person

## SALAT / SALAD

**Salat Bowl** 15,00 €  
Wildkräutersalat | Tomate | Paprika | Gurke |  
Mais | Karottenstifte |  
gehobelter Grana Padano |  
vegetarisches Dressing <sup>b,c,h</sup> | geröstetes  
Paderborner Landbrot <sup>ab</sup> & Butter  
Salad bowl  
Wild herb salad | tomato | pepper | cucumber |  
corn | carrot sticks |  
grated Grana Padano |  
vegetarian dressing | roasted Paderborn country  
bread & butter

wahlweise mit  
✓ gebratenen Kikokhähnchenstreifen 20,00 €  
✓ Thunfisch & gekochtem Ei 19,00 €

Optionally with  
• Fried Kiko chicken strips  
• Tuna & boiled egg

## NACHSPEISE / DESSERT

**Gebackene Apfelküchlein<sup>b,c</sup>** 9,50 €  
Sahnevanillesauce <sup>b,c</sup> | Schlagsahne |  
Vanilleiscreme<sup>b</sup>  
Baked Apple Fritters  
Vanilla cream saucel whipped cream |  
vanilla ice cream

**Kaiserschmarrn<sup>ab,b,c</sup>** 10,00 €  
Apfelmus | Vanilleiscreme<sup>b</sup>  
Kaiserschmarrn  
applesauce | vanilla ice cream

### Zum Dessert empfehlen wir: Aus der Sauerländer Edelbrennerei

Williams Brand 40% 2 cl € 7,00  
Weinberg Pfirsichlikör<sup>1</sup> 20% 2 cl € 4,90  
Zwetschgen Brand 40% 2 cl € 6,80

### Aus der Brennerei Lantenhammer

Williamsbrand unfiltriert 42% 2 cl € 9,00  
Waldhimbeergeist unfiltriert  
42% 2 cl € 8,00  
Haselnussgeist unfiltriert<sup>f</sup>  
42% 2 cl € 8,00  
Mirabellenbrand unfiltriert  
42% 2 cl € 8,00  
Sauerkirschebrand unfiltriert  
42 % 2 cl € 9,00

### Bio Entenbraten 28,50 € von Bauer Wulf aus Lichtenau

Entenbraten | Portweinsauce <sup>ab,b,g,i</sup> |  
Steckrübengemüse | gebackene Dauphine  
Kartoffeln <sup>ab,b,c</sup>  
Organic Duck Roast from Bauer Wulf,  
Lichtenau  
Duck portions | port wine sauce |  
rutabaga vegetables |  
baked Dauphine potatoes

Follow us:



## APERITIFS

Limocello Spritz<sup>1,14,7</sup> 0,2 l € 8,50  
*Limocello | Prosecco*

Campari Orange<sup>1</sup> 0,2 l € 8,50  
*Campari | Orangensaft*

Campari Soda<sup>1</sup> 0,2 l € 7,50  
*Campari | Sodawasser*

Pernod<sup>1</sup> Soda 8 cl € 7,50  
*Pernod | Sodawasser*

Hugo<sup>7</sup> 0,2 l € 8,50  
*Prosecco | Holunderblütensirup | Minze*

Aperol Spritz<sup>1,14,7</sup> 0,2 l € 8,50  
*Aperol | Prosecco*

Lillet Wild Berry<sup>1</sup> 0,2 l € 8,50  
*Lillet | Schweppes Wild Berry*

Martini<sup>7</sup> Extra dry | Bianco | Rosso  
5 cl € 5,00

**Fragen Sie unser Serviceteam gerne nach unserer Sherryauswahl**

## SEKT

Scavi & Ray  
Prosecco Frizzante<sup>7</sup>, Ice Prestige<sup>7</sup>  
und alkoholfrei<sup>7</sup> 0,10 l € 5,40  
0,75 l € 38,00

Sekt J. Oppmann Sektkellerei<sup>7</sup>  
0,10 l € 4,80  
0,75 l € 31,50

## WEIßWEINE

2021 Cabernet Blanc Piwi Pugibet<sup>7</sup>  
Famille Pugibet Vin de France Frankreich  
*Tropische Früchte | Limetten | Birnen* 0,20 l € 7,80  
0,75 l € 25,50

Riesling QbA - Markus Pfaffmann<sup>7</sup>  
Deutschland - Pfalz  
*Trocken | glasklar | sehr direkt / Apfel- und Kräuteraroma |  
mineralischer Nachhall* 0,20 l € 6,90  
1,00 l € 32,00

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez -  
Mercier<sup>7</sup> Spanien - Kastilien - León  
*Trocken | Aroma von tropischen Früchten fruchtiger Geschmack*  
0,20 l € 6,90  
0,75 l € 23,50

2020 Coonawarra Chardonnay<sup>7</sup>  
Wynns Coonawarra Estate  
Australien South Australia  
*Note von Birne | Lebendige frische | Geschmeidigkeit am Gaumen*  
0,20 l € 8,50  
0,75 l € 29,00

Parcela 52<sup>7</sup>  
Finca Constancia  
Verdejo Barrique Otero Toledo Spanien  
*Trocken | Mango | Pfirsich | Apfel- und grünes Gras | Vanille*  
0,20 l € 8,50  
0,75 l € 29,00

2021 Cheval D`Or<sup>7</sup>  
Chardonnay Pays D`OC Frankreich Languedoc  
*Grüner Apfel | Pfirsich | Banane* 0,20 l € 6,80  
1,0 l € 31,50

Weißweinschorle<sup>7</sup> 0,20 l € 6,90

## ROSÉWEINE

2022 Jechtinger Spätburgunder Weißherbst<sup>7</sup>  
Winzergenossenschaft Jechtingen Amoltern  
Baden Deutschland  
*Feine Kräuterwürze | Backapfel | Gebäck*  
0,20 l € 7,50  
1,0 l € 35,00

Rosé D`Anjou<sup>7</sup> Guy Saget  
Grolleau Anjou Saumur Frankreich Loire  
*Feinherbe fruchtnuancen | Himbeeraromen*  
0,20 l € 7,80  
0,75 l € 25,50

Virecourt Bordeaux<sup>7</sup>  
Merlot Cabernet Sauvignon  
*Trocken | schwarze Früchte | knackig | Minze | Melisse*  
0,20 l € 8,00  
0,75 l € 25,50

## ROTWEINE

2020 Chateau de Virecourt  
Cabernet Sauvignon Merlot<sup>7</sup> Frankreich  
Bordeaux

*Trocken | kräftige Tannine | getrocknete Blätter*  
0,2 l € 9,20  
0,75 l € 31,50

2021 Faustino VII<sup>7</sup>  
Cabernet Sauvignon Faustino Spanien Rioja  
*Trocken | reifer schwarzer Johannisbeere | Granatapfel*  
0,20 l € 7,80  
0,75 l € 25,50

Lunatico Puglia IGP Primitivo<sup>7</sup>  
Italien - Vendemmia  
*Trocken | samtig | satte Frucht von Johannisbeere und Süßkirsche*  
0,20 l € 7,20  
0,75 l € 25,00

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier<sup>7</sup>  
Spanien - Kastilien - León  
*Trocken | dunkelrote Farbe | mittlerer Körperwürzige Brombeer -  
und Kirscharomen* 0,20 l € 6,90  
0,75 l € 23,50

## FRISCH GEZAPFTE BIERE VOM FASS

WARSTEINER Premium Verum<sup>a</sup>  
0,30 l € 3,90  
0,50 l € 6,30

Oberbräu Hell<sup>a</sup> 0,30 l € 3,90  
0,50 l € 6,30

Paderborner Gold<sup>a</sup> 0,30 l € 3,90  
0,50 l € 6,30

Paderborner Pilger<sup>a</sup> 0,30 l € 3,90  
0,50 l € 6,30

KÖNIG LUDWIG Weissbier<sup>a</sup> 0,30 l € 3,90  
hell 0,50 l € 6,30

## FLASCHENBIER

KÖNIG LUDWIG dunkel<sup>a</sup> 0,50 l € 6,30

KÖNIG LUDWIG Weissbier<sup>a</sup>  
dunkel 0,50 l € 6,30

## ALKOHOLFREIE BIERE

WARSTEINER Radler alkoholfrei<sup>a</sup>  
0,33 l € 3,90

WARSTEINER Herb alkoholfrei<sup>a</sup>  
0,33 l € 3,90

KÖNIG LUDWIG Weißbier alkoholfrei<sup>a</sup>  
0,50 l € 6,30

## SÄFTE

Apfelsaft 0,20 l € 4,20

Orangensaft 0,20 l € 4,20

Tomatensaft<sup>5</sup> 0,20 l € 4,20

Ananassaft<sup>5</sup> 0,20 l € 4,20

Bananennektar, Traubensaft<sup>5</sup>  
0,20 l € 4,20

Johannisbeer<sup>5</sup>-, Maracuja<sup>5</sup>-, Cranberry<sup>5</sup>-,  
Sauerkirschnektar<sup>5</sup> 0,20 l € 4,20

KiBa Kirschnektar<sup>5</sup> | Bananennektar  
0,40 l € 6,80

**Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte<sup>5</sup> als  
Schorle:** 0,40 l € 6,20

## HEIßGETRÄNKE von J. J. Darboven

Pott Kaffee<sup>13</sup> € 3,20

Kännchen Kaffee<sup>13</sup> € 5,50

Espresso<sup>13</sup> € 2,80

Doppelter Espresso<sup>13</sup> € 4,20

Espresso Macchiato<sup>13,a</sup> € 3,00

Cappuccino<sup>13,a</sup> € 4,00

Schokochino<sup>13,a</sup> € 4,00

Milchkaffee<sup>13,a</sup> € 4,00

Latte Macchiato<sup>13,a</sup> € 4,00

Heiße Schokolade<sup>a</sup> € 3,80

## LIMONADEN

Coca Cola<sup>1,10,14,15</sup> 0,20 l € 3,50  
0,50 l € 6,80

Coca Cola zero<sup>1,10,13,14</sup> 0,20 l € 3,50  
0,50 l € 6,80

Mezzo Mix<sup>1,5,10,13,14</sup> 0,20 l € 3,50  
0,50 l € 6,80

Sprite 0,20 l € 3,50  
0,50 l € 6,80

Fanta<sup>5</sup> 0,20 l € 3,50  
0,50 l € 6,80

Goldberg Bitter Lemon<sup>5,14</sup> 0,20 l € 4,00

Goldberg Tonic Water<sup>14</sup> 0,20 l € 4,00

Goldberg Ginger Ale<sup>1</sup> 0,20 l € 4,00

Effect Energy Drink<sup>1,5,13</sup> 0,20 l € 4,50

## MINERALWASSER

Staatl. Fachingen medium 0,25 l € 3,00  
0,75 l € 7,50

Staatl. Fachingen naturell 0,25 l € 3,00  
0,75 l € 7,50

## BRANNTWEINE Vol.

Asbach Uralt 38 % 2 cl € 3,50

Calvados Gilbert Papidoux<sup>i</sup>  
40 % 2 cl € 3,50

Otard V.S.O.P.<sup>i</sup> 40 % 2 cl € 6,50

Hennessy Fine de Cognac<sup>1</sup>  
40 % 2 cl € 7,50

Carlos I<sup>1</sup> 40 % 2 cl € 5,50

## LIKÖR

Baileys Irish Cream<sup>b</sup> 17 % 4 cl € 5,50

Amaretto di Saronno<sup>f</sup> 28 % 4 cl € 5,90

Southern Comfort<sup>1,1</sup> 40 % 4 cl € 4,90

Cointreau 40 % 4 cl € 8,00

Drambuie<sup>1</sup> 40 % 4 cl € 6,90

Grand Marnier<sup>1</sup> 40 % 4 cl € 8,50

Licor 43<sup>1</sup> 31 % 4 cl € 5,90

## GIN

Bombay Sapphire 40 % 4 cl € 7,00

Hendricks 44 % 4 cl € 10,20

Monkey 47 47 % 4 cl € 14,50

Sears 44 % 4 cl € 6,50

## MALT

Bruichladdich Scottish Barley The Classic

Laddie<sup>aa,i</sup> 50 % 4 cl € 14,90

Aberlour Highland Single Malt - 12 Jahre<sup>aa,i</sup>  
40 % 4 cl € 14,50

Glenfiddich Single Malt - 12 Jahre<sup>aa,i</sup>  
40 % 4 cl € 9,90

Laphroaig Quarter 12 Years<sup>aa,i</sup>  
40 % 4 cl € 14,90

Balvenie Single Malt - double Wood 12 J.<sup>aa,i</sup>  
40 % 4 cl € 14,90

Glen Grant<sup>aa,i</sup> 40 % 4 cl € 7,00

## BLENDED SCOTCH

Chivas Regal - 12 Jahre<sup>aa,i</sup>  
40 % 4 cl € 8,50

Dimple<sup>aa,i</sup> 40 % 4 cl € 8,50

Johnnie Walker Black Label<sup>aa,i</sup>  
40 % 4 cl € 9,00

## Andere Whiskey

Tullamore Dew<sup>aa,i</sup> 40 % 4 cl € 7,00

Jack Daniels<sup>aa,i</sup> 43 % 4 cl € 7,50

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon<sup>aa,i</sup>  
40 % 4 cl € 6,50

## AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit  
40 % 2 cl € 3,20

Aalborg Jubiläums Aquavit<sup>1</sup>  
42 % 2 cl € 3,50

Linie Aquavit<sup>1</sup> 42 % 2 cl € 3,80

## GRAPPA

Scavi & Ray Grappa Bianca  
40 % 2 cl € 3,50

Scavi & Ray Grappa Oro  
40 % 2 cl € 3,50

Nonino Grappa Moscato  
41 % 2 cl € 6,50

**Lust auf einen Cocktail?**

**Fragen Sie unsere  
Servicemitarbeiter nach  
unserer Cocktailkarte**