

## VORSPEISEN / STARTERS

**Karotten-Ingwersuppe** <sup>vegan</sup> 6,50 €  
carrot ginger soup <sup>vegan</sup>

**Klare Ochschwanzsuppe** <sup>g.i</sup> 9,50 €  
Kräuter | Sherry  
clear oxtail soup

**Feldsalat** 16,00 €  
marinierter Grillkäse | Orangefilets | geröstete  
Walnüsse |  
Himbeervinaigrette<sup>h</sup> | geröstetes Paderborner  
Landbrot<sup>ab</sup> | Butter  
field salad  
marinated grilled cheese | orange fillets | roasted  
walnuts | raspberry vinaigrette | toasted  
paderborn bread & butter

**Mangocarpaccio** 10,50 €  
geräucherter roher Schinken<sup>h,3,4</sup>  
Wildkräutersalat | Himbeervinaigrette<sup>h</sup>  
smoked raw ham | wild herb salad | raspberry  
vinaigrette

## VEGAN & VEGETARISCH VEGAN & VEGETARIAN

**Quinoa Burger** 15,00 €  
Brioche Bun<sup>aa,a,b,ac,b,c</sup> | hausgemachter  
Quinoa Patty<sup>ab</sup> | Dirty Umami Dip<sup>ab,b,d,g,h</sup> |  
Salat | Gurke | Tomate | gebackene  
Kartoffelecken | Kräutercreme<sup>b</sup>  
Quinoa Burger  
brioche bun | homemade quinoa patty |  
dirty umami dip | salad | cucumber | tomato  
| baked potato wedges | herb cream

**Kartoffel-Gemüse-Feta Rösti** <sup>ab,b</sup> 14,00 €  
Avocadocreme, | Wildkräutersalat |  
Balsamicodressing  
potato-vegetable-feta rösti  
avocado cream | wild herb salad | balsamic  
dressing

**Linguini** <sup>vegan</sup> 12,50 €  
Karotten - Kürbiskern - Pesto |  
geschmolzene Cherrytomaten |  
geröstete Kürbiskerne | Kräuter  
linguini <sup>vegan</sup>  
carrot-pumpkin seed pesto | melted cherry  
tomatoes | roasted pumpkin seeds | herbs

## FISCH / FISH

**Gebratene Doradenfilets** <sup>ab</sup> 24,50 €  
Gemüse Cous Cous | Limetten-  
Buttermilchsauce  
Fried dorade filets  
Vegetable couscous | lime buttermilk sauce

**Garnelen – Linguini** <sup>ab</sup> 20,50 €  
Linguini<sup>ab</sup> | Garnelen | Cherrytomaten | Paprika |  
Basilikumpesto<sup>öb,f</sup> | Grana Padano  
shrimp linguine  
linguine | shrimp | cherry tomatoes | bell pepper |  
basil pesto oil | Grana Padano

Follow us:



Wo sich nette Menschen gerne treffen

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURS

**Rinderhüftsteak (250g)** 27,50 €  
Bratkartoffeln<sup>b</sup> | Speck<sup>3,4</sup> | Zwiebel |  
Kräuterbutter | Keniabohnen  
beef steak (250g)  
fried potatoes | bacon | onions | herb  
butter | kenyan beans

**Schweineschnitzel** <sup>ab,b,c</sup> „Holsteiner  
Art“ 19,50 €  
Bratkartoffeln<sup>b</sup> | Speck<sup>3,4</sup> | geschmorte  
Zwiebeln | 2 Spiegeleier vom Bio Bauern  
Wulf  
pork schnitzel „Holsteiner Style“ |  
fried potatoes | bacon | | braised onions |  
2 fried eggs from bio farmer Wulf

**Kalbsleber** <sup>ab</sup> „Berliner Art“ 17,50 €  
Kartoffelpüree<sup>b</sup> | Apfelringe<sup>ab</sup> |  
geschmorte Zwiebeln | Bratensauce<sup>ab,g,h,i</sup>  
veal liver „Berlin Style“ |  
mashed potatoes | apple rings | braised  
onions | gravy

**Welcome Club Sandwich** 22,50 €  
Sandwichtoast<sup>ab</sup> | Cocktailsauce<sup>b,c,h</sup> |  
gebratene Kikok Hähnchenbrust |  
Bacon | Spiegelei | Salat | Gurke |  
Tomate |  
Steakhouse Pommes | Trüffel-  
Mayonnaise<sup>c,5</sup> | Ketchup<sup>3,i</sup>  
sandwich toast | cocktail sauce | fried  
kikok chicken breast | fried egg | salad |  
cucumber | tomato | steakhouse fries |  
truffle mayonnaise | ketchup

## BURGER

**Cheeseburger** 20,00 €  
Brioche Bun<sup>aa,a,b,ac,b,c</sup> | Rindfleischpatty  
Burgersauce<sup>h</sup> | Cheddarkäse<sup>1</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>  
Cheeseburger  
brioche bun | beef patty | burger sauce | cheddar  
pickles | tomato | bacon jam | steakhouse fries |  
mayonnaise | ketchup

An ausgewählten Tagen bieten wir in unserem  
Restaurant Paderae ein Abendbuffet an.  
Fragen Sie unsere Service- oder  
Restaurantmitarbeiter.  
Schon ausprobiert?  
On selected days we offer an evening buffet in our  
Paderae 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 bread &  
butter

wahlweise mit  
✓ gebratenen Kikokhähnchenstreifen 18,00 €

✓ gebratene Garnelenspieße |  
Dirty Umami Dip 19,00 €

Dressing zur Wahl

✓ Joghurdressing<sup>b,c</sup>  
Yoghurt dressing

✓ Balsamicodressing  
balsamic dressing

✓ Himbeervinaigrette<sup>h</sup>  
raspberry vinaigrette

Optionally with

- grilled Kikok chicken strips
- grilled shrimp skewers | dirty umami dip

## NACHSPEISE / DESSERT

**Mohn Panna Cotta** <sup>b,c</sup> 8,50 €  
Mango Carpaccio  
poppy seed panna cotta  
mango carpaccio

**Hausgemachtes Schokoladen –  
Bananen Soufflé** <sup>ab,ac,b,c</sup> 7,50 €  
Früchte | Vanilleeiscreme<sup>b</sup>  
homemade chocolate-banana soufflé  
fruits | vanilla ice cream

Zum Dessert empfehlen wir:

Aus der Sauerländer Edelbrennerei

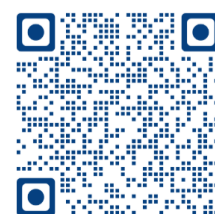
Williams Brand	40% 2 cl	€ 7,00
Weinberg Pfirsichlikör <sup>1</sup>	20% 2 cl	€ 4,90
Zwetschgen Brand	40% 2 cl	€ 6,80

Aus der Brennerei Lantzenhammer

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
Sauerkirschbrand unfiltriert	42% 2 cl	€ 9,00

Veröffentlichen Sie doch eine positive  
Bewertung

Publish a positive review



## 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**