

## VORSPEISE / STARTERS

Pfifferlingsrahmsuppe<sup>ab,b,c,i</sup> mit geröstetem Knoblauchbrot<sup>aa,ab,ac,b</sup>  
Chamterelle creamsoup with roasted garlic bread  
€ 6,50

Vegane rote Linsen-Paprikasuppe mit Kokosnussmilch  
Vegan red lentil-pepper soup with coconut milk  
€ 6,00

Carpaccio von der Roten Beete  
gratinert mit Honig und Fetakäse dazu  
Rucolasalat und geröstete Pinienkerne  
Beetroot carpaccio  
gratinated with honey and feta cheese, arugula  
salad and roasted pine nuts  
€ 9,50

## HAUPTSPEISE / MAIN COURSE

Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte (250 gr) mit  
Bratkartoffeln<sup>b</sup>, Kräuterbutter und Speckbohnenbündchen<sup>b</sup>  
Argentinian steak from the beef hip with fried  
potatoes, herb butter and bacon bean buns  
€ 23,00

Gebratenes Entrecôte Steak (200 gr) mit Zwiebel-Rotweinjus<sup>ab,i</sup>,  
gegrilltem Pfannengemüse<sup>b</sup>  
dazu hausgemachte Süßkartoffel-Wedges<sup>b</sup>  
Roasted Entrecôte steak with onion and red wine jus, grilled stir-fry vegetables with  
homemade sweet potato wedges  
€ 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>ab,b,c</sup>  
mit Bratkartoffeln<sup>b</sup>, Speck und Zwiebeln dazu  
einen Beilagensalat<sup>b,c,h,l,x</sup>  
„Wiener Schnitzel“ – from veal served with fried potatoes,  
bacon and onions, served with a side salad  
€ 23,50

Classicburger<sup>aa, ab, ac, l, 4, 5, 10, 11</sup> (Rindfleisch)  
mit hausgemachter Burgersauce<sup>b, c, g, h</sup>, roten Zwiebeln, Salat, Gewürzgurke<sup>3</sup>  
und Tomate dazu Pommes Frites mit Mayonnaise<sup>b, c, h</sup> und Ketchup  
Classicburger with home made burgersauce, red onions, green salad, pickles and tomatoes  
along with french fries, mayonnaise and ketchup,

€ 17,50

wahlweise mit Cheddarkäse  
optionally with Cheddar

€ 18,50

Pulled Pork Burger<sup>b</sup>  
mit hausgemachtem Pulled Pork  
grüner Salat, Coleslaw, BBQ-Sauce<sup>g</sup>  
dazu Pommes Frites mit Mayonnaise<sup>b, c, h</sup> und Ketchup  
Pulled pork burger with homemade green salad, coleslaw, BBQ sauce  
served with french fries, mayonnaise and Ketchup

€ 20,50

Gebratenes Filet vom norwegischen Fjord Lachs<sup>ab</sup>  
mit Orangenglasur<sup>b, i</sup>, Polentataler<sup>ab, b, c</sup> und Tomatensalat  
Fried fillet of Norwegian Fjord salmon with orange glaze, polenta  
and tomato salad

€ 20,50

Gebratene Riesengarnelen<sup>ab, b</sup> (5 Stück)  
auf cremigen Pfifferlingrisotto<sup>b, i</sup> mit Grana Padano  
Fried giant prawn (5 Pieces) on a creamy chanterelle risotto  
with Grana Padano

€ 21,50

Salat „Caesar Art“<sup>b, c, h, l, x</sup>  
Romaner Salat mit Cherrytomaten, Grana Padano, Weizenbrotcroupons  
und Caesar Dressing<sup>b, c, h</sup>  
dazu frisch gebackenes Ofenbrot<sup>aa, ab, ac, ad, i</sup> und Butter  
Roman salad with cherry tomatoes, Grana Padano, wheat bread croupons  
and Caesar dressing with freshly baked oven bread and butter

€ 11,50

wahlweise mit Feta-Käsewürfel  
with feta cheese cubes

€ 13,00

wahlweise mit gebratener Maispouardenbrust<sup>ab</sup>  
with fried corn-fed chicken breast

€ 16,50

wahlweise mit gebratenen Garnelen<sup>ab</sup> (5 Stück)  
with fried pawns (5 pieces)

€ 18,50

## **VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN**

**Veganes Kichererbsencurry mit Basmatireis  
und buntem Gemüse**

Vegan chickpea curry with colorful vegetables and Basmati rice

**€12,50**

**Veggieburger**

**mit Guacamole, Gemüsepatty<sup>ab,b,c</sup>**

**Eisbergsalat, Salatgurke, Tomate, gegrillter Paprika  
dazu Süßkartoffel-Wedges<sup>b</sup> und Kräuterdip<sup>b,g,h</sup>**

Veggie burger with guacamole vegetable patty, iceberg salad, cucumber, tomato,  
grilled peppers with sweet potato wedges and herb dip

**€15,50**

**Tagliatelle<sup>ab,b,c</sup> mit Burrata**

**frischem Babyspinat, getrockneten Tomaten<sup>b</sup>**

**gerösteten Pinienkernen, Basilikum-Pesto<sup>b</sup>**

Tagliatelle with Burrata, fresh baby spinach, sun-dried tomatoes, roasted pine nuts  
and basil pesto

**€13,50**

## **DESSERT / DESSERT**

**Dessertvariation<sup>ab,b,c,d,fa,fb,fc</sup> Welcome Hotel Paderborn**

**kleine Naschereien aus unserer Dessertecke**

Dessertvariation Welcome Hotel Paderborn

petite snacks from our dessert corner

**€7,50**

**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal auch nach der Eiskarte!**

Please ask the waiter for our ice cream menu!