

## VORSPEISEN / STARTERS

Kürbis Kokossuppe (VEGAN) Kürbiskernöl   geröstete Kürbiskerne <sup>1</sup> <i>Pumpkin coconut soup/ pumpkin seed oil/ roasted pumpkin seeds</i>	7,00 €
Gulaschsuppe Rindfleisch   Paprika <i>Gulash soup beef / bellpepper</i>	8,50 €
Kürbis Bruschetta geröstete Kürbiswürfel   Birne   Ziegenweichkäse Blattspinat   geröstetes Ciabatta <i>Pumpkin bruschetta/ roasted pumpkin cubes pear / soft goat cheese/leaf spinach/ roasted ciabatta</i>	10,00 €
Ostwestfälische Tapas für 2 Personen	13,00 € 22,00 €
geräuchertes Forellenfilettatar <sup>b</sup> Kürbisfrischkäsecreme   geröstetes Paderborner Landbrot <sup>aa,ab</sup> Honigmelone   westfälischer Schinken <sup>3,4</sup> <i>East- Westphalian tapas smoked trout tartare/ pumpkin cream cheese cream/ roasted Paderborner country bread/ honeydew melon/ smoked ham</i>	

## VEGAN & VEGETARISCH VEGAN & VEGETARIAN

Veganes Linsencurry <sup>a</sup> Pfannengemüse   Basmatireis <i>curry of lentil / pan-fried vegetables Basmati rice</i>	15,00 €
Hausgemachte Kräuterspätzle <sup>ab,b,c</sup> in Wildpilzrahm <sup>ab,b</sup> gratiniert mit Gouda   Gurken-Wasabisalat <i>Homemade herbal spaetzle   wild mushroom cream/ gratinated gouda cucumber-wasabi salad</i>	17,00€
Kartoffel-Kürbis Reibekuchen <sup>ab,b,c</sup> gebratene Waldpilze   Kräutercreme Fraiche <sup>b</sup>   Gurken-Wasabisalat <sup>b</sup> <i>Potato pumpkin grater cake/ fried wild mushrooms/ herbal crème fraiche/ cucumber-wasabi salad</i>	16,00€
wahlweise mit geräuchertem Lachs optional with smoked salmon	19,00€
Flammkuchen <sup>ab</sup> „Ziege“ Kräutercreme fraiche   Ziegenkäse   Feigen   Rosmarin <i>Flammkuchen „goat“ / herbal crème fraiche/ goat cheese/ figs/ rosemary</i>	16,50€

## FISCH / FISH

Scampi „á la Vodka“ gebratene Riesengarnelen <sup>i</sup>   pikante Cherrytomaten-Vodkasauce <sup>ab</sup>   Pappardelle <sup>ab,b,c</sup> gehobelter Grana Padano <i>scampi a la vodka pan-fried giant prawns/ cherry tomato / vodka sauce / pappardelle<sup>ab,b,c</sup> / sliced parmesan</i>	25,50 €
--	---------

Cocktail  
DINNER

JEDEN SAMSTAGABEND IM NOVEMBER  
im „Plückers“

bieten wir ein 3-Gang  
Menü mit begleitenden Cocktails.



Wo sich nette Menschen gerne treffen

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURS

Rumpsteak (ca.250gr) Sauce Bearnise <sup>b,c,iii</sup>   gebratene Drillinge <sup>ab,b</sup>   sautierte Pilze <sup>b</sup> <i>Steak (ca.250gr) Homemade sauce bernaïse / pan-fried potatoes / sautéed mushrooms</i>	29,50 €
geschmorte Schweinebäckchen <sup>ab,i</sup> Paderborner Landbiersauce <sup>ab,b</sup>   Kürbis-Kartoffelpüree <sup>b</sup>   glasiertes buntes Möhrengemüse <i>braised pork cheeks Country beer sauce / pumpkin-potatoe puree /pan-fried carrots</i>	21,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln <sup>b</sup>   Gurken-Wasabisalat <sup>b</sup> <i>Pork Schnitzel Viennese style pan-fried potatoes / Cucumber-wasabi salad</i>	18,50 €
wahlweise mit Preisbeeren 2 Spiegeleier vom Bio Hof Wulf Rahmpilzen <sup>ab,b</sup>	19,50 € 22,50€ 23,50€
optional with cranberries 2 fried eggs from the Organic farm Wulf creamed mushrooms	
Kikokhähnchenbrust mit Kräuterfüllung <sup>ab,b,c</sup> Tymiansauce <sup>ab,b</sup>   orientalischer Gemüse Couscous mit Sultanien <sup>ab,g,i</sup> Erbsenminzcreme <sup>b</sup> <i>Kikok chicken breast filled with herbs/ thyme sauce/ oriental vegetable couscous with sultanas/ pea mint cream</i>	23,50 €
Pappardelle <sup>ab,b,c</sup> Rindfleischbolognese <sup>ab,g,i</sup>   gehobelter Grana Padano Pappardelle/ beef bolognese/ sliced grana padano	15,00 €
Flammkuchen <sup>ab</sup> Klassisch Kräutercreme Fraiche <sup>b</sup>   Speck   Zwiebel <i>classic Flammkuchen (thin french flatbread pizza) herbal creme fraiche / bacon / onion</i>	13,00€

## SALAT / SALAD

Caesar Salat Romanasalat / gehobelter Grana Padano/ Kirschtomate / vegetarisches Caesar Dressing <sup>b,c,h</sup> / Brot <sup>ab</sup> und Butter <i>Caesar Salad romana salad / cherry tomato / Vegetarian Caesar dressing / bread / butter</i>	12,50 €
Wahlweise mit gebratenen Kikokhähnchenstreifen Fetakäse gebratenen Pilzen	18,50 € 13,50 € 15,00 €
optional with fried Kikok chicken strips feta cheese cube pan-fried mushrooms	

Follow us:



## BURGER

Classicburger 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 / Mayonnaise <sup>c,5</sup> / Ketchup <sup>3</sup> <i>classic Burger brioche bun / beef burger / burger sauce pickles / tomato / bacon jam / steakhouse fries / mayonnaise / ketchup</i>	20,50 €
wahlweise mit Cheddarkäse <sup>1</sup> optional with Cheddar cheese	21,50 €
Wildschweinburger Wildschweinpatty   Brioche Bun <sup>aa,a,b,ac,b,c</sup> Hausgemachte-BBQ-Sauce <sup>d,3,4</sup> Salat / Tomate / Weichkäse   Steakhouse Pommes / Mayonnaise <sup>c,5</sup> Ketchup <i>homemade wild boar burger brioche bun / cranberry BBQ sauce / brie wild herb lat / steakhouse fries / mayonnaise / ketchup</i>	23,00 €

## Nachspeise / Dessert

Nougat Creme brûlée <sup>b,c</sup> Feigenkompott <i>Nougat crème brulee / Fig compote</i>	9,00 €
Walnusseis Sandwich <sup>ab,b,c</sup> Eierwaffe <sup>ab,b,c</sup>   Walnusseiscreme <sup>b</sup> Pflaumenmark <i>Walnut Ice cream Sandwich Eggwaffel / walnut ice cream / plum pulp</i>	10,50 €

## 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	€ 8,00
Waldhimbeergeist unfiltriert	42% 2 cl	€ 8,00
Haselnussgeist unfiltriert <sup>f</sup>	42% 2 cl	€ 8,00
Mirabellenbrand unfiltriert	42% 2 cl	€ 7,80
Wildkirsche unfiltriert	42 % 2 cl	€ 8,90

## Unsere Geschenkidee:

### Einen Gutschein für ein

### 3 - Gang Menü

### nach Wahl des Küchenchefs

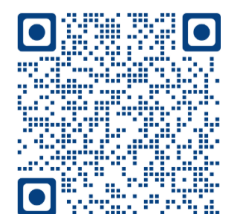
### incl. Aperitif

69,00 €

### für 2 Personen

Schon einmal unser Abendbuffet im Restaurant Paderau ausprobiert?

Abendbuffet pro Person 30,00 €



Veröffentlichen Sie doch eine positive Rezension

## APERITIFS

Campari Orange <sup>1</sup> <i>Campari   Orangensaft</i>	0,2 l € 7,50
Campari Soda <sup>1</sup> <i>Campari   Sodawasser</i>	0,2 l € 7,50
Pernod <sup>1</sup> Soda <i>Pernod   Sodawasser</i>	8 cl € 7,50
Hugo <sup>7</sup> <i>Prosecco   Holunderblütensirup   Minze</i>	0,2 l € 7,80
Aperol Spritz <sup>1,14,7</sup> <i>Aperol   Prosecco</i>	0,2 l € 7,80
Lillet Wild Berry <sup>1</sup> <i>Lillet   Schweppes Wild Berry</i>	0,2 l € 7,80

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

## SEKT UND CHAMPAGNER

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 € 4,50 0,75 l € 28,00
Champagner Taittinger Brut Réserve <sup>7</sup>	0,375 l € 60,00
Champagner Irroy Extra Brut Reims France	0,10 l € 14,50 0,75 l € 79,00

## WEIßWEINE

Faustino Art Collection Chardonnay <sup>7</sup> Bodega Faustiono Rioja Spanien <i>Trocken   Üppig   grüner Apfel   Limette</i>	0,20 l € 6,50 0,75 l € 22,00
--	---------------------------------

Grauburgunder QbA - Lorenz <sup>7</sup> Deutschland - Nahe <i>Trocken   klar   lebendig frisch im Geschmack Birnen- und Apfelaroma   guter Abgang</i>	0,20 l € 7,60 0,75 l € 28,00
---	---------------------------------

Riesling QbA - Markus Pfaffmann <sup>7</sup> Deutschland - Pfalz <i>Trocken   glasklar   sehr direkt / Apfel- und Kräuteraroma   mineralischer Nachhall</i>	0,20 l € 6,50 1,00 l € 29,00
---	---------------------------------

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier <sup>7</sup> Spanien - Kastilien - León <i>Trocken   Aroma von tropischen Früchten fruchtiger Geschmack</i>	0,20 l € 6,50 0,75 l € 22,00
--	---------------------------------

Il Bianco - Scavi & Ray <sup>7</sup> Italien <i>Trocken   Hellgelb   Aromen von Birne und Zitrusfrucht / feine Säure   dezente Frucht</i>	0,20 l € 7,90 0,75 l € 28,00
--	---------------------------------

Weißweinschorle <sup>7</sup>	0,20 l € 6,50
------------------------------	---------------

## ROSÉWEINE

Faustino Art Collection Carnacha Rose <sup>7</sup> Bodega Faustiono Rioja Spanien <i>Trocken   Üppig   rote Früchte   tropisch</i>	0,20 l € 6,50 0,75 l € 22,00
--	---------------------------------

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

## ROTWEINE

2021 Spätburgunder Nussdorfer Pfaffmann <sup>7</sup> Deutschland Pfalz <i>Trocken   leicht   wenig Tannin Kirsche und Himbeere</i>	0,2 l € 8,20 0,75 l € 28,50
--	--------------------------------

2021 Cheval D`Or Cabernet Sauvignon Pays D`OC Frankreich Languedoc <i>Trocken   schwarze Früchte</i>	0,2 l € 6,80 1,0 l € 31,50
---	-------------------------------

2020 Chateau de Virecourt Carbernet Sauvignon Merlot <sup>7</sup> Frankreich Bordeaux <i>Trocken   kräftige Tannine getrocknete Blätter</i>	0,2 l € 9,20 0,75 l € 31,50
--	--------------------------------

2021 Bolla Bardolino Classico – Italien <i>Trocken schwarzen Früchten harmonisch   aromatische Waldbeeren</i>	0,2 l € 7,20 0,75 l € 25,50
---	--------------------------------

Farnese Primitivo IGT <sup>7</sup> Italien - Abruzzen <i>Trocken   fast schwarze Farbe   würziger Duft satte Tannine   samtig   satte Frucht von Johannisbeere und Süßkirsche</i>	0,20 l € 7,50 1,0 l € 35,00
---	--------------------------------

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier <sup>7</sup> Spanien - Kastilien - León <i>Trocken   dunkelrote Farbe   mittlerer Körperwürzige Brombeer - und Kirscharomen</i>	0,20 l € 6,50 0,75 l € 22,00
--	---------------------------------

Il Rosso - Scavi & Ray <sup>7</sup> Italien <i>Trocken   Purpurrot   Aromen von Beerenfruchtverhaltene Säure</i>	0,20 l € 7,90 0,75 l € 28,00
---	---------------------------------

## 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> hell	0,30 l € 3,90 0,50 l € 6,30
---	--------------------------------

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

<b>ALKOHOLFREIE BIERE</b> WARSTEINER Radler alkoholfrei <sup>a</sup> WARSTEINER Herb alkoholfrei <sup>a</sup> KÖNIG LUDWIG Weißbier alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l € 3,90 0,33 l € 3,90 0,50 l € 6,30
---	---

<b>SÄFTE</b> Apfelsaft Orangensaft Tomatensaft <sup>5</sup> Ananassaft <sup>5</sup> Bananennektar, Traubensaft <sup>5</sup> Johannisbeer <sup>5</sup> -, Maracuja <sup>5</sup> -, Cranberry <sup>5</sup> -, Sauerkirschnektar <sup>5</sup> KiBa Kirschnektar <sup>5</sup>   Bananennektar	0,20 l € 4,20 0,20 l € 4,20 0,20 l € 4,20 0,20 l € 4,20 0,20 l € 4,20 0,20 l € 4,20 0,20 l € 4,20 0,40 l € 6,20
---	--

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

## HEIßGETRÄNKE von J. J. Darboven

Pott Kaffee <sup>13</sup>	€ 3,20
Kännchen Kaffee <sup>13</sup>	€ 5,20
Espresso <sup>13</sup>	€ 2,80
Doppelter Espresso <sup>13</sup>	€ 5,20
Espresso Macchiato <sup>13,a</sup>	€ 2,90
Cappuccino <sup>13,a</sup>	€ 3,20
Schokochino <sup>13,a</sup>	€ 3,20
Milchkaffee <sup>13,a</sup>	€ 3,40
Latte Macchiato <sup>13,a</sup>	€ 3,40
Heiße Schokolade <sup>a</sup>	€ 3,40

## LIMONADEN

Coca Cola <sup>1,10,14,15</sup>	0,20 l € 3,20 0,50 l € 6,90
Cola Cola light <sup>1,10,13,14</sup>	0,20 l € 3,20 0,50 l € 6,90
Coca Cola zero <sup>1,10,13,14</sup>	0,20 l € 3,20
Mezzo Mix <sup>1,5,10,13,14</sup>	0,20 l € 3,20 0,50 l € 6,90
Sprite	0,20 l € 3,20 0,50 l € 6,90
Fanta <sup>5</sup>	0,20 l € 3,20 0,50 l € 6,90
Goldberg Bitter Lemon <sup>5,14</sup>	0,20 l € 3,80
Goldberg Tonic Water <sup>14</sup>	0,20 l € 3,80
Goldberg Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l € 3,80
Effect Energy Drink <sup>1,5,13</sup>	0,20 l € 4,50

## MINERALWASSER

Staatl. Fachingen medium	0,25 l € 2,90 0,75 l € 7,50
Staatl. Fachingen naturel	0,25 l € 2,90 0,75 l € 7,50

## BRANNTWEINE

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,i</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
Gordons Dry	37,5 % 4 cl € 5,50
Sears	44 % 4 cl € 6,50

## MALT

Glenfiddich Single Malt - 12 Jahre <sup>aa,i</sup>	40 % 4 cl € 9,90
Laphroaig Quarter Cask Islay <sup>aa,i</sup>	48 % 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
Johnnie Walker Red Label <sup>aa,i</sup>	40 % 4 cl € 6,50
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
Scavi & Ray Grappa Moscato	40 % 2 cl € 3,50

**Lust auf einen Cocktail?**

**Fragen Sie unsere  
Servicemitarbeiter nach  
unserer Cocktailkarte**