



## **Dinerkaart**

### **Verrassingsmenu " Paulus "**

**3 gangen € 30.00**

**4 gangen € 32.50 (soep)**

**4 gangen € 34.00 (tussengerecht)**

**5 gangen € 36.00**



**Voorgerechten:**

**”Paulus” Carpaccio**

**€ 10.95**

Truffelmayonaise | zongedroogde tomaat | pijnboompitten |  
parmezaanse kaas | rucola

**Coppa di Parma**

**€ 9.75**

Dun gesneden coppa di parma | lauw warme buikspek |  
little gem | vadouvan crème

**Gemarineerde zalm**

**€ 12.50**

In Gin gemarineerde zalm | gepaneerde Gamba | citroenmayonaise

**Gefrituurde brie (V)**

**€ 9.50**

Couscous | spinazie | aceto balsamico



### Soepen:

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tomatensoep</b><br>Bosui                   | € 6.00 |
| <b>Lente ui soep</b><br>Gerookte zalm   bosui | € 6,00 |
| <b>Kerriesoep</b><br>Bosui                    | € 6.00 |

Soepen worden geserveerd met brood, kruidenboter en tapenade

### Salades:

|   | <b>Klein</b> | <b>Groot</b> |
|---|--------------|--------------|
| <b>Caesar salade</b><br>Krokante kiphaasjes   aioli   tomaat   komkommer   parmezaanse kaas                                       | € 8.25       | € 13.75      |
| <b>Beef teriyaki</b><br>Biefstuk reepjes   bosui   rode ui   knoflook   prei   teriyaki   | € 8.25       | € 13.75      |
| <b>Scampi salade</b><br>In knoflook olie gebakken scampi's   rode ui   kappertjes   citroen crème                                 | € 8.25       | € 13.75      |
| <b>Carpaccio salade</b><br>Truffelmayonaise   basilicum pesto   zongedroogde tomaten   pijnboompitten   parmezaanse kaas   rucola | € 8.25       | € 13.75      |
| <b>Lauw warme geitenkaas salade (V)</b><br>Geitenkaas   honing   walnoten   aceto balsamico   rucola                              | € 8.25       | € 13.75      |

Salades worden geserveerd met brood, kruidenboter en tapenade



**Hoofdgerechten:**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Runderhaasmedaillons (180gr.)</b><br>Runderhaasmedaillons   rode port jus   aardappelmousseline                      | <b>€ 23.50</b> |
| <b>Parelhoender</b><br>Op de huid gebakken parelhoender   kruidenjus   aardappelmousseline                              | <b>€ 18.00</b> |
| <b>Varkenshaasmedaillons</b><br>Varkenshaas omwikkeld in spek   gebakken champignons   truffeljus   aardappelmousseline | <b>€ 20.50</b> |
| <b>Koolvishaas</b><br>Koolvishaas gratineerd met een kruidenkorst   romige kruidenjus   crème van zoete aardappel       | <b>€ 19.00</b> |
| <b>Zalmfilet</b><br>Zalmfilet   gestoofde spinazie   tomatenjus   crème van zoete aardappel                             | <b>€ 19.50</b> |
| <b>Sizzling scampi</b><br>In knoflook rode peper olie gebakken scampi's   crème van zoete aardappel   voorjaarsgroenten | <b>€ 19.75</b> |
| <b>Pasta truffel (V)</b><br>Pasta truffel   paddenstoelen   gepofte tomaatjes   parmezaanse kaas                        | <b>€ 16.50</b> |

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites



**Paulus specials:**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>”Paulus” burger</b><br>Gegrilde hamburger   bacon   tomaten relish   cheddar   little gem | <b>€ 16.50</b> |
| <b>Spareribs</b><br>Sweet & Juicy ribs   aioli   bbq saus                                    | <b>€ 17.50</b> |
| <b>Schnitzel</b><br>Saus naar keuze: Stroganoff   champignon   gebakken garnituur            | <b>€ 15.50</b> |
| <b>Satéspies</b><br>Gemarineerde kip saté   satésaus   atjar   kroepoek                      | <b>€ 15.50</b> |

Alle specials worden geserveerd met frites en salades



**Desserts:**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Dame blanche</b><br>De klassieker met romig vanille ijs   warme chocolade saus | <b>€ 6.50</b>  |
| <b>"Paulus" chocolade dessert</b><br>chocolade lekkernij van de chef              | <b>€ 7.00</b>  |
| <b>Gemarineerde ananas</b><br>Kokos ijs   kokosmakronen                           | <b>€ 7.00</b>  |
| <b>New York cheesecake</b><br>Strawberry cheesecake ijs                           | <b>€ 7.00</b>  |
| <b>Kaas selectie</b><br>4 verschillende kazen   notenbrood   gebrande noten       | <b>€ 10.00</b> |