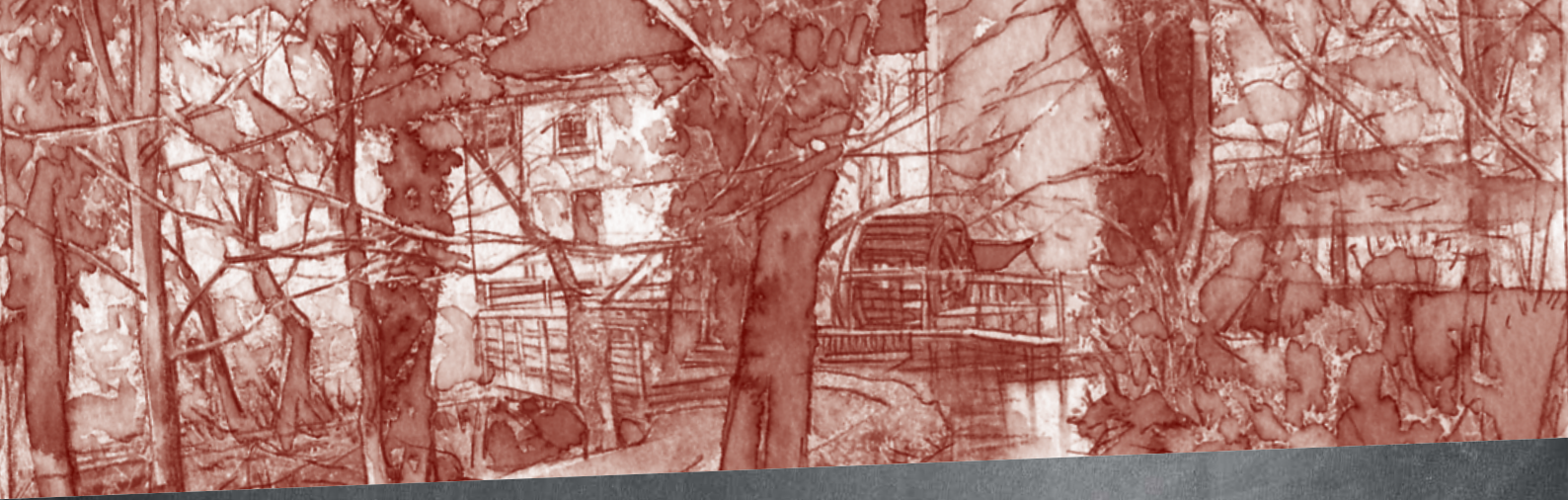




Herzlich
Willkommen

DEUTSCHES
Haus **PADERBORN**

STARTERS

Bruschetta ⁴

chopped tomatoes with arugula,
basil and parmesan on toasted
white bread 8,90 EUR

Baked camembert corners

with salad, whipped
cowberry cream 12,90 EUR

Home-made Goulash Soup

with much meat added to soup 6,90 EUR

Onion Soup

baked with croûtons and cheese 6,90 EUR

Tomato Soup

with crème fraîche 6,50 EUR

TASTY SALADS

Rustic salad

fresh Salad from the farmer's market
served with roast potatoes and
2 fried eggs 15,90 EUR

California Special Salad

with chicken breast roasted in
black sesam served with mango-dip 17,90 EUR

Goat Cheese Gratiné ⁴

on fresh salad with
honey-mustard-dressing 14,90 EUR

VORSPESSEN

Bruschetta ⁴

gehackte Tomaten mit Rucola, Basilikum
und gehobeltem Parmesan auf
geröstetem Weißbrot 8,90 EUR

Gebackene Camembertecken

mit frischen Blattsalaten und
Preiselbeersahne 12,90 EUR

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit kräftiger Fleischeinlage 6,90 EUR

Zwiebelsuppe Elsässer Art ⁴

mit Croûtons und Käse überbacken 6,90 EUR

Fruchtige Tomatensuppe

mit Crème fraîche 6,50 EUR

FRISCH UND KNACKIG

Rustikaler Salatteller

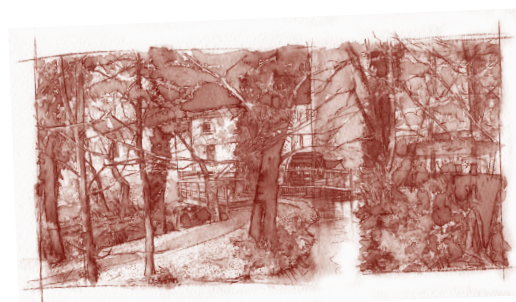
Frische Salate vom Wochenmarkt
mit Bratkartoffeln und
2 Spiegeleiern 15,90 EUR

California Special Salat

mit Hähnchenbrust in schwarzem
Sesam gebraten, dazu Mango-Chili Dip 17,90 EUR

Gratinierter Ziegenkäse ⁴

auf bunten Blattsalaten mit
Honig-Senf-Dressing 14,90 EUR



SCHNITZEL DISHES

Pusztaschnitzel

with red and green pepper sauce
served with french fries and salad 18,50 EUR

Schnitzel Log Pyre

Schnitzel with fresh mushrooms,
broccoli, peas and hollandaise sauce,
served with roesti 19,90 EUR

Paderborn cream schnitzel ¹²

Paderborn style schnitzel with
spring onions, tomatoes, sour cream,
crispy bacon and rosemary-potatoes 19,90 EUR

Schnitzel Tessin style ⁴

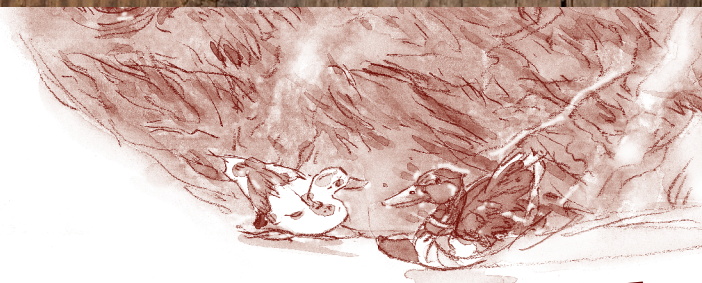
Schnitzel au gratin with ham,
tomato, herb butter and cheese, served
with roast potatoes and salad 19,90 EUR

Holzfäller-Schnitzel ¹²

with braised onions roast potatoes,
bacon, fried egg
and salad 19,90 EUR

Cream schnitzel

with fresh mushrooms, served with
potato croquettes and salad 19,90 EUR



SCHNITZEL-GERICHTE

Pusztaschnitzel

mit pikanter Paprikasauce,
Pommes frites und Salat 18,50 EUR

Schnitzel Scheiterhaufen

mit frischen Champignons, Brokkoli,
Erbsen und Sauce Hollandaise,
dazu Rösti 19,90 EUR

Paderborner Schmandschnitzel ¹²

mit Frühlingszwiebeln, Tomaten,
Schmand und Knusperspeck,
dazu Rosmarinkartöffelchen 19,90 EUR

Schnitzel Tessiner Art ⁴

mit gekochtem Schinken, Tomaten,
Kräuterbutter und Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Salat 19,90 EUR

Holzfäller-Schnitzel ¹²

mit geschmorten Zwiebeln,
Bacon, Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salat 19,90 EUR

Champignonrahmschnitzel

mit frischen Champignons,
Kroketten und Salat 19,90 EUR

HOUSE SPECIALITIES

Mixed grill

"Deutsches Haus" ¹²

Chicken-, Beef- and Porksteak
with green beans with bacon,
potatoes, herb butter

27,80 EUR

Original veal schnitzel ¹²

with mangetout, fried potatoes
and cranberries

28,90 EUR

Brauhaus-dish ¹²

Medallions of pork on mixed
vegetables with hollandaise sauce,
fresh mushrooms
and roast potatoes

23,90 EUR

Tender pork loin escalope

baked with cranberries and gorgonzola,
served with a Williams pear,
croquettes and salad

24,90 EUR



Grillteller Deutsches Haus ¹²

Rinder-, Schweinesteak und
Hähnchenbrust mit grünen
Speckbohnen, hausgemachten Rösti,
Kräuterbutter

27,80 EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb ¹²

mit Zuckererbsen, Bratkartoffeln
und Preiselbeeren

28,90 EUR

Brauhausteller ¹²

Schweinemedallions auf buntem
Gemüse mit Sauce Hollandaise
und frischen Champignons
dazu Bratkartoffeln

23,90 EUR

Zartes Rückenschnitzel vom Landschwein

mit Williamsbirne, Preiselbeeren und
Gorgonzola überbacken,
dazu Kroketten und Salat

24,90 EUR

HAUS SPEZIALIÄTEN

GRILLED BEEF

Argentine

rump steak, 250 gr.

with herb butter
and fresh salad

28,90 EUR

„Braumeister“ rump steak ¹², 250 gr.

with herb butter, braised onions
and fried potatoes, spicy steak sauce
and crispy salad

29,50 EUR

every steak menu comes with
your choice of one potato side:

- rosemary potatoes
- french fries
- roast potatoes with onions and bacon ¹²
- roesti

Steaks vom Lava-Grill

Argentinisches

Rumpsteak, 250 gr.

mit Kräuterbutter und
frischem Salat

28,90 EUR

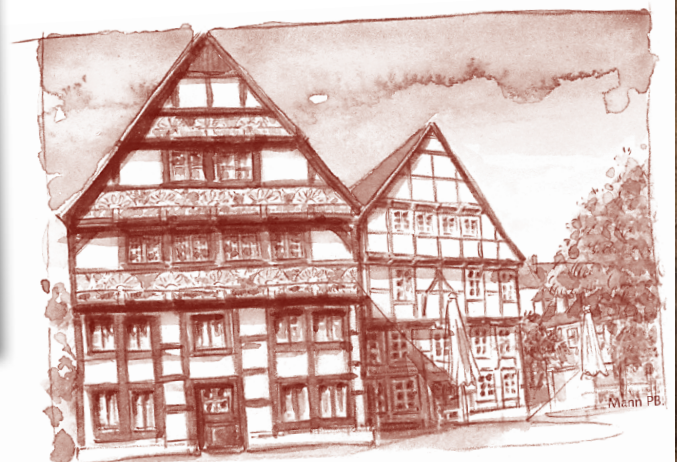
Braumeister Rumpsteak ¹², 250 gr.

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln
und Bratkartoffeln, dazu knackiger
Salat

29,50 EUR

Die Steakgerichte servieren wir mit
einer Kartoffelbeilage nach Wahl:

- Rosmarinkartöffelchen
- Pommes frites
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ¹²
- Rösti



POULTRY DISHES

Lady-dish ⁴

grilled chickenbreast with peach
and cheese au gratin served
with potato croquettes and salad 20,50 EUR

Chicken-schnitzel mediterran ⁴

on courgette-eggplant vegetables
napped with tomato au gratin
with mozzarella, served with
rosemary potatoes 21,50 EUR

Chickenbreast

with herb butter and french fries,
served with salad 18,90 EUR

GEFLÜGEL

Lady-Teller ⁴

Hähnchenbrust mit Pfirsich
und Käse überbacken, dazu
Kroketten und Salatbeilage 20,50 EUR

Hähnchenschnitzel Mediterran ⁴

auf tomatisiertem
Zucchini-Auberginengemüse
mit Mozzarella überbacken,
dazu Rosmarinkartöffelchen 21,50 EUR

Hähnchenbrust vom Grill

mit Kräuterbutter und Pommes frites,
dazu knackiger Salat 18,90 EUR



BURGER

Burger Deutsches-Haus ^{4, 12}

200gr. beef patty in a roll with bacon,
fried egg, cucumbers and cheese
served with french fries 17,50 EUR

Cheeseburger ^{4, 12}

200gr. beef patty in a roll
with tomato, cheese, cucumbers,
red onions and fresh iceberg salad,
served with french fries 16,90 EUR

Wild Burger –100% deer–

cranberries, cheddar cheese,
wild herb salad, roasted pine nuts,
and french fries 17,90 EUR

Green burger

A vegetable patty, wild herb salad,
tomato, red onion, orange mustard
dressing served with french fries 15,90 EUR



SEAFOOD DISHES

Plaice Finkenwerder style ¹²

served with bacon, onions,
roast potatoes and salad,
and homemade remoulade 20,90 EUR

Sea bream fillet

with fried potatoes and
cucumber salad 19,90 EUR



Burger Deutsches-Haus ^{4, 12}

200 gr. saftiges Rinderhacksteak im Brötchen
mit Bacon, Spiegelei, Gurken und Käse
überbacken, dazu Pommes frites 17,50 EUR

Cheeseburger ^{4, 12}

200 gr. saftiges Rinderhacksteak
im Brötchen mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln,
Käse und frischem Eisbergsalat belegt,
dazu Pommes frites 16,90 EUR

Wildburger –100% Reh–

Preiselbeeren, Cheddarkäse,
Wildkräutersalat, geröstete Pinienkerne,
dazu Pommes Frites 17,90 EUR

Grüner Burger

Gemüse Patty, Wildkräutersalat, Tomate,
rote Zwiebeln, Orangen-Senf-Dressing
dazu Pommes frites 15,90 EUR



Aus dem Meer

Scholle Finkenwerder Art ¹²

mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln
und gemischtem Salat, dazu hausgemachte
Remouladensauce 20,90 EUR

Doradenfilet

mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat 19,90 EUR



VEGETARIAN



Potato-Pan

baked little potatoes
with herb crust,
served with salad and aioli

11,80 EUR

Kisau Pan

with broccoli, fresh mushrooms,
hash browns and hollandaise sauce

14,90 EUR



VEGETARISCH



Kartoffelpfännchen

Gebackene Feldkartöffelchen
in Kräuterkruste, dazu Salatgarnitur
und Aioli

11,80 EUR

Kisau Pfännchen

mit Rösti, Brokkoli,
frischen Champignons,
dazu Sauce Hollandaise

14,90 EUR

DESSERTS

Warm Chocolate Cake

with vanilla ice cream

7,50 EUR

Crème Brûlée

with ice cream

6,90 EUR

Baked Apple rings

with sugar, cinnamon and
bourbon ice cream

7,50 EUR

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis

7,50 EUR

Crème Brûlée

mit Eis

6,90 EUR

Gebackene Apfelringe

mit Zimt, Zucker und
Bourbon-Vanilleeis

7,50 EUR

GETRÄNKE / DRINKS

Biere / Beer

		EUR
Warsteiner vom Fass	0,30 l	3,80
	0,40 l	4,90
Paderborner Pilger vom Fass	0,30 l	3,80
	0,40 l	4,90
Augustiner vom Fass	0,30 l	4,30
	0,50 l	6,50
König Ludwig Dunkel vom Fass	0,30 l	3,80
	0,40 l	4,90
Frankenheim Alt vom Fass	0,30 l	3,80
	0,40 l	4,90
Alt Schuss	0,30 l	3,80
	0,40 l	4,90
Radler	0,30 l	3,80
	0,40 l	4,90
Isenbeck Malz, Flasche	0,33 l	4,00
Warsteiner herb, alkoholfrei, Flasche	0,33 l	4,00

König Ludwig

Weizenbiere / Wheat Beer

	0,50 l	EUR
Hefe hell kristall dunkel		5,20
Hefe alkoholfrei		5,20

Alkoholfrei/Non alcoholics

		EUR
Coca Cola ^{4,7} Coca Cola Zero ^{4,7}		
Fanta ⁴ Sprite ⁴	0,25 l	3,20
	0,50 l	6,00
Bonaqua Tafelwasser	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,50
Bad Driburger still medium	0,25 l	3,30
	0,75 l	7,50
	0,20 l	EUR
Thomas Henry Bitter Lemon ⁸		3,90
Thomas Henry Tonic Water ⁸		3,90
Thomas Henry Ginger Ale		3,90
Wild Berry ⁸	0,25 l	4,00

Granini Fruchtsäfte/

Fruit Juice

	0,25 l	EUR
Apfelsaft, naturtrüb		3,60
Orangensaft		3,60
Kirschsaft		3,60
Rhabarbersaft		3,60
Maracujasaft		3,60
Bananensaft		3,60
Johannisbeere		3,60
als Schorle	0,25 l	3,40
	0,50 l	6,20

Rauch Eistee

	0,33 l	EUR
Zitrone		4,00
Pfirsich		4,00
Granatapfel		4,00

Hauslimonade

	0,4 l	EUR
Deutsches Haus-Limo		
Maracuja - Limette - Minze		4,90
Limonade Hans& Sefchen		
Johannisbeere - Limette - Minze		4,90



UNSERE WEINE / WINE

Weißwein / White Wine

EUR

Weissburgunder Qualitätswein trocken „Pfandturm“ 0,20 l 6,50
Fl. 0,75 l 23,80

Deutschland-Rhein Hessen-Dr. Koehler
*Reife Mirabelle, gelbe Williamsbirne und helle Blüten;
viel Frucht mit einem schönen Schmelz*

Grauburgunder Qualitätswein trocken „Pfandturm“ 0,20 l 6,90
Fl. 0,75 l 24,90

Deutschland-Rhein Hessen-Dr. Koehler
*Klar und feinsaftig; fester Körper mit Kraft und
feinem Schmelz; belebend und erfrischend*

Hammel Blaue Stunde trocken 0,20 l 7,50
Fl. 0,75 l 26,90

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Chardonnay
Frisch duftend nach Stachelbeere & Litschi

Vier Jahreszeiten Riesling halbtrocken 0,20 l 6,80
Fl. 0,75 l 24,50

Fruchtig, duftig mit pikanter Säure

Adelseck Scheurebe lieblich 0,20 l 7,50
Fl. 0,75 l 26,90

Aromen von Mango, Birnen und Feigen

Prosecco

EUR

Serena Prosecco DOC Frizzante 0,10 l 4,00
Fl. 0,75 l 21,50

*Feine Perlage mit nettem Kribbeln, erfrischend,
knackiger Geschmack*

Rotwein / Red Wine

EUR

Lemberger mit Trollinger DQW halbtrocken 0,20 l 6,50
Fl. 0,75 l 23,80

*vollmundig-harmonischer Rotwein
mit fruchtigem Duft*

Ca'Bolani Merlot trocken 0,20 l 7,20
Fl. 0,75 l 26,50

Fruchtig nach Kirschen & Brombeeren

Dr. Hinkel Dornfelder halbtrocken 0,20 l 6,50
Fl. 0,75 l 23,50

*Warmwürziger Duft dunkler Früchte, Aromen
von Beeren & Vanille*

Caleo Primitivo trocken 0,20 l 7,20
Fl. 0,75 l 26,00

*Intensive Aromen, die an Pflaume und rote
Fruchtmarmelade erinnern*

Rioja Beronia Crianza 0,20 l 7,50
Fl. 0,75 l 26,90

Bodegas Veronia, Spanien, La Rioja
*Cuvée aus Carbernet Sauvignon, Merlot und
Portugieser. Aromen von reifen Kirschen, roten &
schwarzen Johannisbeeren und Pflaumenmus*

Rosé / Rosé Wine

EUR

Hammel Sophie Helene trocken 0,20 l 6,80
Fl. 0,75 l 24,50

*Aromatischer, fruchtig duftender Rosé
mit anregender Frische*

Weinschorle

0,20 l 5,20



GETRÄNKE / DRINKS

APERITIF / APERITIF

Aperol Spritz klassisch	0,20 l	EUR 7,50
Aperol Spritz Maracuja	0,20 l	EUR 7,50
APEROL DEUTSCHES HAUS – mit Bier	0,20 l	EUR 6,90
Lillet Wildberry	0,20 l	EUR 7,50
PADER SPRITZ:		
Rhabarber-Ingwer-Ginlikör/Ginger Ale	0,20 l	EUR 7,50
Campari Orangensaft	0,20 l	EUR 7,50
Hugo, hausgemacht	0,20 l	EUR 7,50
Moloko, alkoholfreier Hugo	0,25 l	EUR 4,80

LONGDRINKS/ LONG DRINK

Jack Daniel's Cola ^{4,7}	4cl	EUR 7,50
Vodka/Orangensaft		EUR 7,50
Vodka/Soda		EUR 7,50
Cuba Libre ^{4,7}		EUR 7,50
Captain Morgan/Cola ^{4,7}		EUR 7,50
Havana Club 7 Jahre ^{4,7}		EUR 8,90

GIN

Bombay Sapphire Tonic Water Zitrone ⁸	4cl	EUR 7,90
Malfy Rosa Tonic Water Orange ⁸		EUR 8,50
Hendrick's GIN Tonic Water Gurke ⁸		EUR 8,90
Siegfried GIN Tonic Water Zitrone		EUR 10,90

WHISKY / WHISKY

Jack Daniel's	4cl	EUR 5,90
Jameson Irish Whisky		EUR 6,90
Glenmorangie 10 Jahre Single Malt		EUR 8,00
Lagavulin 16 Jahre		EUR 12,50

RUM / RUM

DON PAPA Barokko	4cl	EUR 7,90
Ron Zacapa		EUR 10,90

SPIRITUOSEN/SPIRITS

Strothmann Weizenkorn	2cl	EUR 2,00
Wippermann Wacholder		EUR 2,00
Berliner Luft		EUR 2,50
Ouzo 12		EUR 2,50

SPIRITUOSEN/SPIRITS

Sierra Tequila silver	2cl	EUR 3,00
Jubiläums Aquavit		EUR 3,00
Linie Aquavit		EUR 3,00
Vodka		EUR 3,00
Schladerer Williamsbirne		EUR 3,50
Grappa Nonino		EUR 4,50
Paderborner Domtropfen		EUR 4,00

WEINBRAND – COGNAC / BRANDY

Hennessy	2cl	EUR 4,90
----------	-----	----------

LIKÖRE / LIQUEUR

Molinari Sambuca	2cl	EUR 3,00
Klößenköm Eierlikör		EUR 3,00
Kahlua		EUR 3,00
Baby Guinness		EUR 3,00
Butter Scotch		EUR 3,00

Bailey's Irish Cream ⁴

	4cl	EUR 4,90
--	-----	----------

SAUERLÄNDER

EDELBRENNEREI

Weinbergpfirsich Likör	2cl	EUR 3,50
Haselnuss Feinbrand		EUR 4,00
Alte Williamsbirne		EUR 4,00
Obstler		EUR 4,00

Prinz – Alte Marille

Jaga Royal – Sanfter Rum mit Fruchtaromen		EUR 4,00
---	--	----------

KRÄUTER / HERBS

Underberg	2cl	EUR 3,50
Kümmerling		EUR 3,50
Jägermeister		EUR 3,00

Mexikaner (hausgemacht)

		EUR 2,50
--	--	----------

Ramazzotti auf Eis mit Zitrone

	4cl	EUR 4,90
--	-----	----------

Averna auf Eis

	4cl	EUR 4,90
--	-----	----------

Fernet auf Eis

	4cl	EUR 4,90
--	-----	----------



HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

	EUR
Kaffee Creme	2,90
Espresso	2,60
Espresso Doppio	3,60
Espresso Macchiato	2,90
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,60
Café au Lait	3,80
Heiße Schokolade	3,30
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	4,90
Caffè Corretto – Kaffee mit Grappa	5,90

TEE/TEA

Portionspreis

Earl Grey – Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma	EUR 3,50
Pfefferminze – Wohltuender, frischer Kräutertee	
Kamille – Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee	
Rooibos Karamell – mit extra viel Karamellgeschmack	
Grüner Tee – Herb-frischer grüner Tee aus China	
Waldbeere – Früchtetee mit Beerengeschmack	
Rooibos Orange – Würziger Zimt mit feinem Mandelgeschmack	
Kräuterharmonie – harmonieverströmende Mischung aus Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und Apfel	

INHALTSSTOFFE

1= mit Konservierungsstoffen | 4= mit Farbstoff | 7= koffeinhaltig | 8= chininhaltig | 11= mit Taurin | 12= mit Natriumnitrit

Wir sind für Sie da!
Täglich ab 10.30 Uhr

Unsere Küche ist geöffnet:
11.30 bis 14.30 Uhr & 17.30 bis 21.30 Uhr

SPORTBAR
SKY | DAZN | AMAZON PRIME
ALLE SPIELE LIVE!

*Folgt uns bei
Facebook & Instagram!*



www.bono-gastronomie.de

DEUTSCHES
Haus PADERBORN