



Herzlich  
Willkommen



DEUTSCHES  
*Haus* PADERBORN

## STARTERS

### Bruschetta <sup>4</sup>

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

### Baked camembert corners

with salad, whipped  
cowberry cream 13,90 EUR

### Home-made Goulash Soup

with much meat added to soup 7,50 EUR

### Onion Soup

baked with croûtons and cheese 6,90 EUR

### Tomato Soup

with crème fraîche 6,80 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 <sup>4</sup>

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

## V O R S P E I S E N

### Bruschetta <sup>4</sup>

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

### Gebackene Camembertecken

mit frischen Blattsalaten und  
Preiselbeersahne 13,90 EUR

### Hausgemachte Gulaschsuppe

mit kräftiger Fleischeinlage 7,50 EUR

### Zwiebelsuppe Elsässer Art <sup>4</sup>

mit Croûtons und Käse überbacken 6,90 EUR

### Fruchtige Tomatensuppe

mit Crème fraîche 6,80 EUR

FRISCH UND  
KNACKIG

### Rustikaler Salatteller

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

### California Special Salat

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

### Gratinierter Ziegenkäse <sup>4</sup>

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



## SCHNITZEL DISHES

### Puszta schnitzel

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<sup>12</sup>

Paderborn style schnitzel with  
spring onions, tomatoes, sour cream,  
crispy bacon and rosemary-potatoes 21,50 EUR

### Schnitzel Tessin style<sup>4</sup>

Schnitzel au gratin with ham,  
tomato, herb butter and cheese, served  
with roast potatoes and salad 20,80 EUR

### Holzfäller-Schnitzel<sup>12</sup>

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<sup>12</sup>

mit Frühlingszwiebeln, Tomaten,  
Schmand und Knusperspeck,  
dazu Rosmarinkartöffelchen 21,50 EUR

### Schnitzel Tessiner Art<sup>4</sup>

mit gekochtem Schinken, Tomaten,  
Kräuterbutter und Käse überbacken,  
dazu Bratkartoffeln und Salat 20,80 EUR

### Holzfäller-Schnitzel<sup>12</sup>

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"<sup>12</sup>

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

28,90 EUR

#### Original veal schnitzel<sup>12</sup>

with mangetout, fried potatoes  
and cranberries

28,90 EUR

#### Brauhaus-dish<sup>12</sup>

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

24,90 EUR

#### Tender pork loin escalope

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

24,90 EUR

### Grillteller Deutsches Haus<sup>12</sup>

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

28,90 EUR

### Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>12</sup>

mit Zuckererbsen, Bratkartoffeln  
und Preiselbeeren

28,90 EUR

### Brauhausteller<sup>12</sup>

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

24,90 EUR

### Zartes Rückenschnitzel

#### vom Landschwein

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

24,90 EUR

HAUS  
SPEZIALITÄTEN



## GRILLED BEEF

### Argentine

#### rump steak, 250 gr.

with herb butter  
and fresh salad

29,50 EUR

#### „Braumeister“ rump steak <sup>12</sup>, 250 gr.

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

29,90 EUR

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

- rosemary potatoes
- french fries
- roast potatoes with onions and bacon <sup>12</sup>
- roesti

## Steaks vom Lava-Grill

### Argentinisches

#### Rumpsteak, 250 gr.

mit Kräuterbutter und  
frischem Salat

29,50 EUR

#### Braumeister Rumpsteak <sup>12</sup>, 250 gr.

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln  
und Bratkartoffeln, dazu knackiger  
Salat

29,90 EUR

**Die Steakgerichte servieren wir mit  
einer Kartoffelbeilage nach Wahl:**

- Rosmarinkartöffelchen
- Pommes frites
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>12</sup>
- Rösti



## POULTRY DISHES

### Lady-dish<sup>4</sup>

grilled chickenbreast with peach  
and cheese au gratin served  
with potato croquettes and salad

21,50 EUR

### Chicken-schnitzel

#### mediterranen<sup>4</sup>

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

22,80 EUR

### Chickenbreast

with herb butter and french fries,  
served with salad

18,90 EUR

## GEFLÜGEL

### Lady-Teller<sup>4</sup>

Hähnchenbrust mit Pfirsich  
und Käse überbacken, dazu  
Kroketten und Salatbeilage

21,50 EUR

### Hähnchenschnitzel

#### Mediterran<sup>4</sup>

auf tomatisiertem  
Zucchini-Auberginemüse  
mit Mozzarella überbacken,  
dazu Rosmarinkartöffelchen

22,80 EUR

### Hähnchenbrust vom Grill

mit Kräuterbutter und Pommes frites,  
dazu knackeriger Salat

18,90 EUR





**BURGER**

## BURGER

### **Burger Deutsches-Haus** 4, 12

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

17,90 EUR

### **Cheeseburger** 4, 12

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

17,80 EUR

### **Wild Burger –100% deer–** cranberries, cheddar cheese, wild herb salad, roasted pine nuts, and french fries

18,90 EUR



15,90 EUR

### **Green burger**

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

### **Burger Deutsches-Haus** 4, 12

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

17,90 EUR

### **Cheeseburger** 4, 12

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

17,80 EUR

### **Wildburger –100% Reh–**

Preiselbeeren, Cheddarkäse, Wildkräutersalat, geröstete Pinienkerne, dazu Pommes Frites

18,90 EUR

### **Grüner Burger**

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

15,90 EUR



## SEAFOOD DISHES

### **Plaice Finkenwerder style** 12

served with bacon, onions, roast potatoes and salad, and homemade remoulade

22,50 EUR

### **Sea bream fillet**

with fried potatoes and cucumber salad

21,50 EUR

*Aus dem Meer*

### **Scholle Finkenwerder Art** 12

mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat, dazu hausgemachte Remouladensauce

22,50 EUR

### **Doradenfilet**

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

21,50 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 Hollondaise

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 Apfelinge

mit Zimt, Zucker und  
Bourbon-Vanilleeis

7,50 EUR

# GETRÄNKE / DRINKS

## Biere / Beer

		EUR
Warsteiner vom Fass	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Paderborner Pilger vom Fass	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Augustiner vom Fass	0,30 l	4,50
	0,50 l	6,80
König Ludwig Dunkel vom Fass	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Frankenheim Alt vom Fass	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Alt Schuss	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
Radler	0,30 l	3,90
	0,40 l	5,20
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		5,50
Hefe alkoholfrei		5,50

## Alkoholfrei/Non alcoholics

	0,20 l	EUR
Coca Cola <sup>4,7</sup>   Coca Cola Zero <sup>4,7</sup>		
Fanta <sup>4</sup>   Sprite <sup>4</sup>	0,25 l	3,30
	0,50 l	6,50
Bonaqua Tafelwasser	0,25 l	3,00
	0,50 l	5,50
Bad Driburger still   medium	0,25 l	3,30
	0,75 l	7,90
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>8</sup>		4,00
Thomas Henry Tonic Water <sup>8</sup>		4,00
Thomas Henry Ginger Ale		4,00
Wild Berry <sup>8</sup>	0,25 l	4,00

## Granini Fruchtsäfte/

	0,25 l	EUR
Fruit Juice		
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
<b>Weissburgunder Qualitätswein trocken „Pfandturm“</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	6,80 25,50
Deutschland-Rheinhessen-Dr. Koehler <i>Reife Mirabelle, gelbe Williamsbirne und helle Blüten; viel Frucht mit einem schönen Schmelz</i>		
<b>Grauburgunder Qualitätswein trocken „Pfandturm“</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	7,20 26,50
Deutschland-Rheinhessen-Dr. Koehler <i>Klar und feinsaftig; fester Körper mit Kraft und feinem Schmelz; belebend und erfrischend</i>		
<b>Hammel Blaue Stunde trocken</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	7,50 26,90
Cuvée aus Sauvignon Blanc und Chardonnay <i>Frisch duftend nach Stachelbeere &amp; Litschi</i>		
<b>Vier Jahreszeiten Riesling halbtrocken</b>	0,20 l Fl. 1 l	6,80 29,50
Fruchtig, duftig mit pikanter Säure		
<b>Adelseck Scheurebe lieblich</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	7,50 26,90
Aromen von Mango, Birnen und Feigen		

## Prosecco

		EUR
<b>Serena Prosecco DOC Frizzante</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	7,50 23,50

Feine Perlage mit nettem Kribbeln, erfrischend,  
knackiger Geschmack

## Rotwein / Red Wine

		EUR
<b>Lemberger mit Trollinger DQW halbtrocken</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	6,80 25,50
vollmundig-harmonischer Rotwein mit fruchtigem Duft		
<b>Ca'Bolani Merlot trocken</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	7,20 26,50
Fruchtig nach Kirschen & Brombeeren		
<b>Dr. Hinkel Dornfelder halbtrocken</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	6,80 25,50
Warmwürziger Duft dunkler Früchte, Aromen von Beeren & Vanille		
<b>Caleo Primitivo trocken</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	7,50 26,90
Intensive Aromen, die an Pflaume und rote Fruchtmarmelade erinnern		
<b>Rioja El Mesón</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	7,50 26,90
Spanien, Rioja Tempranillo – Mit viel Frucht, feinem und weichen Tanningerüst. Erinnert an Kirschen und Pfeffer – 6 Monate Barriques.		

## Rosé / Rosé Wine

		EUR
<b>Hammel Sophie Helene trocken</b>	0,20 l Fl. 0,75 l	6,80 25,50

Aromatischer, fruchtig duftender Rosé  
mit anregender Frische

## Weinschorle

0,20 l 5,50



# GETRÄNKE / DRINKS

## APERITIF / APERITIF

	EUR
Aperol Spritz klassisch	0,20 l 7,90
Aperol Spritz Maracuja	0,20 l 7,90
<b>APEROL DEUTSCHES HAUS – mit Bier</b>	0,20 l 6,90
Lillet Wildberry	0,20 l 7,90
Campari Orangensaft	0,20 l 7,50
Hugo, hausgemacht	0,20 l 7,90
Moloko, alkoholfreier Hugo	0,25 l 5,50

## SPIRITUOSEN/SPIRITS

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

## LONGDRINKS/ LONG DRINK

	4cl EUR
Jack Daniel´s Cola <sup>4,7</sup>	8,50
Vodka/Orangensaft	8,50
Vodka/Soda	8,50
Cuba Libre <sup>4,7</sup>	8,50
Captain Morgan/Cola <sup>4,7</sup>	8,50
Havana Club 7 Jahre <sup>4,7</sup>	9,90

## WEINBRAND – COGNAC / BRANDY

	2cl EUR
Hennessy	4,90

## GIN

	4cl EUR
Bombay Sapphire   Tonic Water   Zitrone <sup>8</sup>	8,90
Malfy Rosa   Tonic Water   Orange <sup>8</sup>	8,90
Hendrick's GIN   Tonic Water   Gurke <sup>8</sup>	9,90
Siegfried GIN   Tonic Water   Zitrone	10,90

## LIKÖRE / LIQUEUR

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

## WHISKY / WHISKY

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

## SAUERLÄNDER EDELBRENNEREI

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

## RUM/RUM

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

## KRÄUTER / HERBS

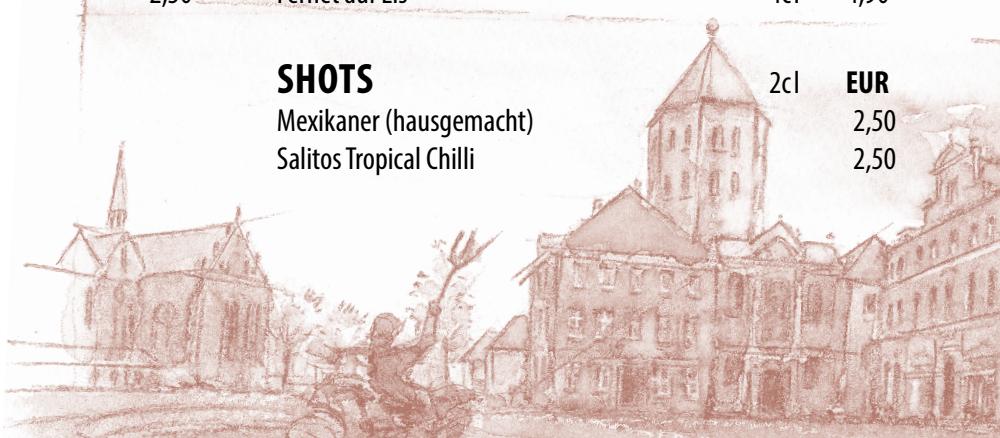
	2cl EUR
Underberg	3,50
Kümmerling	3,50
Jägermeister	3,00
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	4cl 4,90
Averna auf Eis	4cl 4,90
Fernet auf Eis	4cl 4,90

## SPIRITUOSEN/SPIRITS

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

## SHOTS

	2cl EUR
Mexikaner (hausgemacht)	2,50
Salitos Tropical Chilli	2,50



# HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

	EUR	Portionspreis	EUR
Kaffee Creme	3,00		
Espresso	2,70	Earl Grey – Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma	
Espresso Doppio	3,80	Pfefferminze – Wohltuender, frischer Kräutertee	
Espresso Macchiato	3,00	Kamille – Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee	
Cappuccino	3,50	Rooibos Karamell – mit extra viel Karamellgeschmack	
Latte Macchiato	3,80	Grüner Tee – Herb-frischer grüner Tee aus China	
Café au Lait	3,80	Waldbeere – Früchtetee mit Beeren Geschmack	
Heiße Schokolade	3,50	Rooibos Orange – Würziger Zimt mit feinem Mandelgeschmack	
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	4,90	Kräuterharmonie – harmonieverströmende Mischung aus Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und Apfel	
Caffè Corretto – Kaffee mit Grappa	5,90		

## 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](http://www.bono-gastronomie.de)

**DEUTSCHES**  
**Haus** PADERBORN