

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

## VORSPESSEN

### 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 Spiegeleiern 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

### 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 <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>

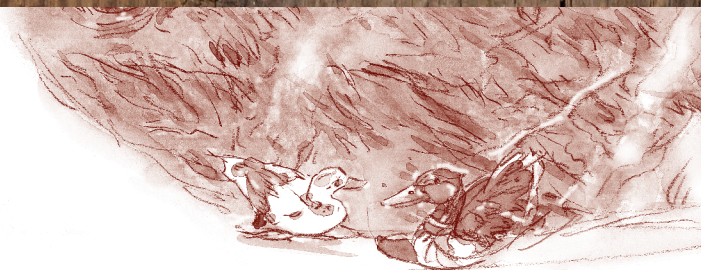
Schnitzel au gratin with ham,  
tomato, herb butter and cheese, served  
with roast potatoes and salad 20,80 EUR

### 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>

Schweinemedallions 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 SPEZIALIÄTEN



## 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 mediterran <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-Auberginengemüse  
mit Mozzarella überbacken,  
dazu Rosmarinkartöffelchen 22,80 EUR

### Hähnchenbrust vom Grill

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





## BURGER

### Burger Deutsches-Haus <sup>4, 12</sup>

200gr. beef patty in a roll with bacon, fried egg, cucumbers and cheese served with french fries 17,90 EUR

### Cheeseburger <sup>4, 12</sup>

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

### 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 <sup>12</sup>

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



### Burger Deutsches-Haus <sup>4, 12</sup>

200 gr. saftiges Rinderhacksteak im Brötchen mit Bacon, Spiegelei, Gurken und Käse überbacken, dazu Pommes frites 17,90 EUR

### Cheeseburger <sup>4, 12</sup>

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



## Aus dem Meer

### Scholle Finkenwerder Art <sup>12</sup>

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 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	3,90
	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

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

## Alkoholfrei/Non alcoholics

		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
	0,20 l	EUR
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/

### 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

### 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 6,80  
Fl. 0,75 l 25,50

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 7,20  
Fl. 0,75 l 26,50

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. 1 l 29,50

*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** 0,20 l 7,50  
Fl. 0,75 l 23,50

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

## Rotwein / Red Wine

EUR

**Lemberger mit Trollinger DQW halbtrocken** 0,20 l 6,80  
Fl. 0,75 l 25,50

*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 6,80  
Fl. 0,75 l 25,50

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

**Caleo Primitivo trocken** 0,20 l 7,50  
Fl. 0,75 l 26,90

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

**Rioja El Mesón** 0,20 l 7,50  
Fl. 0,75 l 26,90

Spanien, Rioja  
*Tempranillo – Mit viel Frucht, feinem und  
weichen Tanningerüst. Erinnert an Kirschen  
und Pfeffer – 6 Monate Barriques.*

## Rosé / Rosé Wine

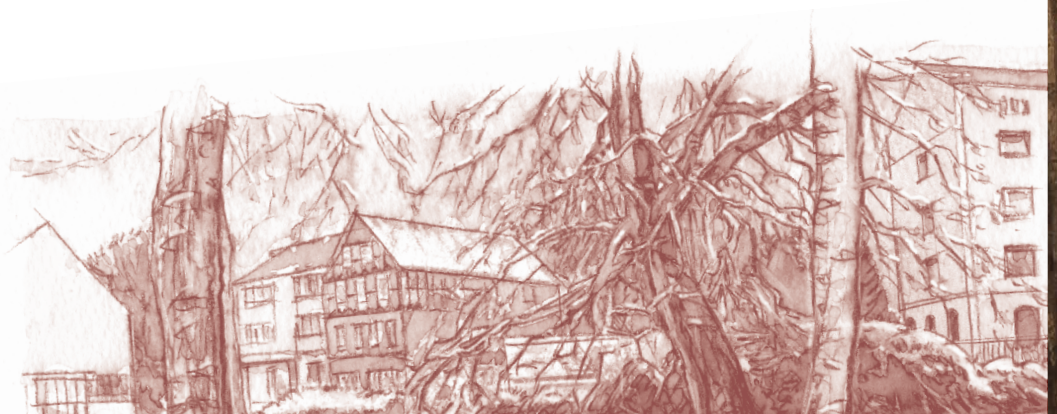
EUR

**Hammel Sophie Helene trocken** 0,20 l 6,80  
Fl. 0,75 l 25,50

*Aromatischer, fruchtig duftender Rosé  
mit anregender Frische*

## Weinschorle

0,20 l 5,50





# GETRÄNKE / DRINKS

## APERITIF / APERITIF

Aperol Spritz klassisch	0,20 l	7,90
Aperol Spritz Maracuja	0,20 l	7,90
<b>APEROL DEUTSCHES HAUS</b> – mit Bier	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

## LONGDRINKS/ LONG DRINK

Jack Daniel's Cola <sup>4,7</sup>	4cl	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

## GIN

Bombay Sapphire   Tonic Water   Zitrone <sup>8</sup>	4cl	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

## WHISKY / WHISKY

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

## RUM/RUM

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

## SPIRITUOSEN/SPIRITS

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

## SPIRITUOSEN/SPIRITS

Sierra Tequila silver	2cl	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

## WEINBRAND – COGNAC / BRANDY

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

## LIKÖRE / LIQUEUR

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

## Bailey's Irish Cream <sup>4</sup>

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

## SAUERLÄNDER

### EDELBRENNEREI

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

## Prinz – Alte Marille

4,00
------

## KRÄUTER / HERBS

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

## Ramazzotti auf Eis mit Zitrone

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

## Averna auf Eis

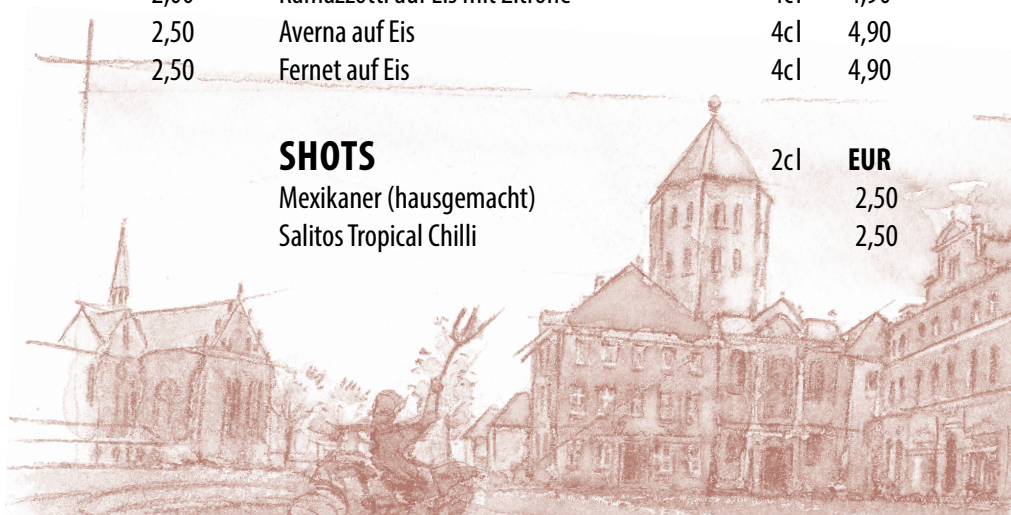
4cl	4,90
-----	------

## Fernet auf Eis

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

## SHOTS

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





## HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

	EUR
Kaffee Creme	3,00
Espresso	2,70
Espresso Doppio	3,80
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Café au Lait	3,80
Heiße Schokolade	3,50
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	4,90
Caffè Corretto – Kaffee mit Grappa	5,90

## TEE/TEA

### Portionspreis

Earl Grey – Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma
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

EUR  
3,50

### 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