

# Liebe Gäste,

bereits seit Juni 1955 lädt die Alte Residenz zum Verweilen und gemütlichen  
Beisammensein ein.

Im Herzen des Paderborner Stadtteils „Schloss Neuhaus“ gelegen, ist sie über weit mehr als ein  
halbes Jahrhundert zu einem beliebten Treffpunkt,  
nicht nur für die Neuhäuser, geworden.

So sehr sich das Traditionslokal über die Jahre verändert hat, WIR – das aktuelle Team, haben es  
uns zur Aufgabe gemacht, den Geist der Alten Residenz zu wahren  
und über das Jahr 2020 in weitere Jahrzehnte zu tragen...

---





# Vorspeisen

## Bruschetta

gehackte Tomaten, Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, frisches Basilikum und gehobelter Parmesan auf geröstetem Ciabatta Brot

+ 5,90 € +

## Ofenfrische Baguettes

geröstetes Ciabatta Brot mit hausgemachter Knoblauchbutter, mit Käse überbacken

+ 4,50 € +

verschiedene Sorten Ciabatta Brot, dazu zwei Dips nach Wahl: Salsa, Aioli, Chili-Schmand, Mango Chutney oder hausgemachte Knoblauchbutter

+ 3,80 € +

## Ziegenkäsetaler

zwei kleine Ziegenkäsetaler, überzogen mit Feigensenf, auf einem Rucolabett, dazu hausgemachte rote Zwiebelmarmelade und warme Apfelstücke, serviert auf zwei Scheiben Baguette

+ 5,90 € +

## Kleiner Salat

marktfrischer Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln und Möhren, hausgemachtes Dressing, serviert mit ofenfrischem Baguette

+ 4,90 € +

auf Wunsch auch mit Hähnchenbruststreifen

+ 6,50 € +

## Antipasti Teller

luftgetrockneter Aufschnitt, mit Frischkäse gefüllte Antipasti, begleitet von Grillgemüse, dazu Fetakäse und geröstete Brotscheiben

+ 7,90 € +

## Tomaten-Basilikumsuppe

hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikum-Öl und ofenfrischem Baguette

+ 4,50 € +



# Salate

## Residenz Spezial

frische Salate der Saison mit in schwarzem Sesam gebratener Hähnchenbrust, angemacht mit unserem Hausdressing, dazu Mango-Chutney-Dipp und ofenfrisches Baguette

+ 10,90 € +

## Ziegenkäse-Salat (vegetarisch)

gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf auf frischem, saisonalem Salat in Himbeer-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen und karamellisierten, gerösteten Walnüssen, dazu ofenfrisches Baguette

+ 11,50 € +

## Italienischer Salat

marktfrische Salate in Balsamico-Dressing, dazu mariniertes, frischer Tintenfisch und Garnelen (kalt serviert) und hausgemachte Aioli mit ofenfrischem Baguette

+ 12,90 € +

## Griechischer Salat

frische Salate der Saison mit Fetakäse, schwarzen und grünen Oliven, angemacht mit Essig und Öl, dazu hausgemachtes Tzatziki und ofenfrisches Baguette

+ 9,90 € +



# Hauptspeisen

## Residenz-Burger

200 g Färsenburger mit Kräuter-Schmand, Speck, gebratenen Zwiebeln und Tomatensalsa, serviert mit Pommes und Salatbeilage

+ 11,50 € +

wahlweise mit Käse

+ 12,50 € +

## Champignonrahm-Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, serviert mit Pommes und Salatbeilage

+ 12,90 € +

## Kröstchen-Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

+ 12,90 € +

## Kleiner Rinderteller

zwei kleine Steaks vom Weiderind mit Kräuterbutter, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Rucola-Salat mit Tomaten und Zwiebeln

+ 13,50 € +

## Rumpsteak Rustikal

200 g Rumpsteak mit Kräuterbutter, gebratenen Zwiebeln und Champions, dazu Pommes und Salatbeilage

+ 15,50 € +



# Hauptspeisen

## Italienischer Hähnchen-Bagel

gebratene Hähnchenbrust mit Pesto, Tomaten und Mozzarella überbacken,  
in einem Sesam-Bagel mit Kräuter-Schmand und Rucola angerichtet,  
dazu Süßkartoffelpommes und Salatbeilage

+ 10,90 € +

## Bratkartoffeln mit Spiegelei

frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, serviert mit zwei Spiegeleiern,  
Gewürzgürkchen und Salatbeilage

+ 7,90 € +

## Residenz-Pfanne (vegetarisch)

gebratenes, saisonales Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuter-Schmand

+ 10,50 € +

## Taglierini (vegetarisch)

mit sahniger Gorgonzolasauce, Kirschtomaten und kross gebackenem Rucola,  
serviert mit ofenfrischem Baguette

+ 9,80 € +

## Gnocchi Bolognese

mit Parmesan überbackene Gnocchi in hausgemachter Rinderbolognese,  
serviert mit ofenfrischem Baguette

+ 10,80 € +

## Sonntagsangebot

Holzfallersteak 400 gr  
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und frischem Salat

+ 9,90 € +



# Paninis, Wraps

## Paninis

### Panini Mozzarella

warm serviertes Panini, belegt mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola, dazu Salatgarnitur

+ 6,50 € +

### Panini Geflügel

warm serviertes Panini, belegt mit pikanten Hähnchenbruststreifen, dazu Salatgarnitur

+ 6,90 € +

---

## Hausgemachte Wraps

Tortilla Wrap gefüllt mit Salat und Kräuter-Schmand, wahlweise mit

### Hähnchenbruststreifen

+ 5,50 € +

### Thunfisch

+ 5,50 € +

### Garnelen (mit Cocktailsauce)

+ 6,00 € +

serviert mit warmen Tortilla Chips und Salsa Sauce

---

## Für unseren kleinen Gäste

*(bei jedem Gericht gibt es eine Kugel Vanilleeis als Nachtisch)*

### Hähnchen Nuggets

hausgemachte, panierte Hähnchennuggets  
mit Pommes

+ 5,90 € +

### Pasta

Taglierini in fruchtiger Tomatensauce  
mit Parmesan

+ 4,00 € +

### Kleines Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

+ 5,90 € +

### Reibekuchen

zwei kleine hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus

+ 3,80 € +

### Flammkuchen Margarita

kleiner Flammkuchen mit Tomatensauce und Käse

+ 4,00 € +



# Flammkuchen, Reibekuchen

## Unsere Flammkuchen

### Flammkuchen Elsässer Art

mit Creme Fraiche, roten Zwiebeln, Speck und Käse

+ 6,50 € +

### Flammkuchen Italienische Art

mit Creme Fraiche, Tomaten, Mozzarella, Rucola und Pesto

+ 7,50 € +

### Flammkuchen Lachs

mit Creme Fraiche, Lauchzwiebeln, Räucherlachs und Käse

+ 8,00 € +

### Flammkuchen Griechische Art

mit Creme Fraiche, Oliven, Fetakäse, milden Peperoni und Zwiebeln

+ 7,80 € +

---

## Hausgemachte Reibekuchen

### Reibekuchen Klassisch

zwei hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Birnenkompott und Salatgarnitur

+ 5,50 € +

### Reibekuchen mit Schmand

zwei hausgemachte Kartoffelpuffer mit Kräuter-Schmand und Salatgarnitur

+ 5,00 € +

### Reibekuchen mit Lachs

zwei hausgemachte Kartoffelpuffer mit Räucherlachs,  
Kräuter-Schmand und Salatgarnitur

+ 6,90 € +



# Dessert

## Gebackene Apfelringe

mit Zimt, Zucker und einer Kugel Vanilleeis

+ 4,90 € +

## Warmes Schokoladenkuchlein

mit Karamellsauce und einer Kugel Walnusseis

+ 5,50 € +

## Gemischter Eisbecher

drei Kugeln Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere) mit Sahne

+ 4,00 € +

## Süßer Flammkuchen

mit Honig-Mascarpone, frischen Himbeeren und gerösteten Mandeln  
oder mit Nutella, Bananen und weißer Schokoladensauce

+ 4,90 € +

*Liebe Gäste,*

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen  
enthaltenen allergenen Zutaten.



# Getränke

## Bier vom Fass

Warsteiner	0,3l	2,60 €
	0,4l	3,40 €
Alster	0,3l	2,60 €
	0,4l	3,40 €
König Ludwig dunkel	0,3l	2,60 €
	0,4l	3,40 €
Paderborner Pilger	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,60 €
Monatsbier	0,3l	2,60 €
	0,4l	3,40 €
Hefe hell, König Ludwig	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,00 €

## Flaschenbiere

Hefe dunkel, König Ludwig	0,5l	4,00 €
Hefe Kristall, König Ludwig	0,5l	4,00 €
Hefe alkoholfrei, König Ludwig	0,5l	4,00 €
Salitos Ice	0,33l	3,30 €
Salitos Tequila	0,33l	3,30 €
Salitos Cerveza	0,33l	3,30 €
Berliner Weisse, rot/grün	0,33l	3,50 €

## Alkoholfreie Biere

Warsteiner	0,33l	3,30 €
Warsteiner Alster	0,33l	3,30 €
Erdinger Hefe Zitrone	0,33l	3,50 €
Erdinger Hefe Grapefruit	0,33l	3,50 €
Malzbier	0,33l	3,30 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>4,7</sup>	0,25l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Coca-Cola light <sup>4,7</sup>	0,25l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Fanta <sup>4</sup>	0,25l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Sprite <sup>4</sup>	0,25l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Spezi <sup>4,7</sup>	0,25l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Effect <sup>4,7,11</sup>	0,2l	2,70 €
Mineralwasser	0,25l	1,90 €
	0,4l	2,50 €
Bad Driburger med./ naturell	0,25l	2,00 €
	0,75l	4,90 €
Goldberg Tonic Water <sup>8</sup>	0,2l	2,70 €
Goldberg Ginger Ale <sup>4,8</sup>	0,2l	2,70 €
Goldberg Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2l	2,70 €
Goldberg Indian Hibiscus <sup>4,8</sup>	0,2l	2,70 €
Fassbrause Holunder/ Zitrone	0,33l	3,30 €

## Eistee Arizona

0,5l 3,90 €

Zitrone/Pfirsich/  
Wassermelone, Blaubeere

## Säfte

Apfel naturtrüb	0,2l	2,60 €
Kirsche	0,2l	2,60 €
Maracuja	0,2l	2,60 €
Banane	0,2l	2,60 €
Ananas	0,2l	2,60 €
Rhabarber	0,2l	2,60 €
Erdbeere	0,2l	2,60 €
Johannesbeere	0,2l	2,60 €
Tomate	0,2l	2,60 €
Saftschorlen	0,25l	2,40 €
	0,4l	3,60 €



# Getränke

## Sekt & Co.

Scavy & Ray Prosecco	0,2l	4,90 €
	0,75l	16,50 €
Scavy & Ray Hugo	0,2l	4,90 €
Scavy & Ray Ice Prestige	0,2l	5,90 €
	0,75l	18,90 €
Aperol-Spritz	0,2l	5,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	5,90 €

## Weißweine

Grauburgunder Q.b.A. <i>klar und feinsaftig</i>	0,2l	4,90 €
	0,75l	16,90 €
Riesling Kabinett <i>fruchtig und trocken</i>	0,2l	5,90 €
	0,75l	18,50 €

Chardonnay Altkirch <i>delikat, exotisch fruchtig</i>	0,2l	6,90 €
	0,75l	24,50 €

Müller Thurgau Q.b.A. <i>weich und fruchtig, halbtrocken</i>	0,2l	4,90 €
	0,75l	16,90 €

Weißweinschorle	0,2l	3,60 €
-----------------	------	--------

## Rosé

Portugiesischer Weißherbst <i>mild und fruchtig, halbtrocken</i>	0,2l	5,50 €
	1l	23,90 €

## Rotweine

Montepulciano D.O.C. <i>fruchtig, geschmeidig, trocken</i>	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,90 €

Cabernet Sauvignon D.O. <i>würzig und kräftig, trocken</i>	0,2l	5,90 €
	0,75l	20,50 €

Primitivo die Manduria D.O.C. <i>kräftig und vollmundig, trocken</i>	0,2l	6,90 €
	0,75l	24,50 €

Dornfelder Q.b.A. <i>vollmundig, halbtrocken</i>	0,2l	4,90 €
	0,75l	16,90 €

## Bitter

Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Ramazzotti	2 cl	2,20 €
Kümmerring	2 cl	2,20 €
Averna	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €

## Liköre

Il Santo Sambuca	2 cl	2,60 €
Bailey`s Irish Cream	2 cl	2,60 €
Licor 43	2 cl	2,60 €
Mahiki Coconut Rum	2 cl	2,60 €

## Cognac

Hennessy	2 cl	4,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50 €

## Spirituosen

Saurer Paul	2 cl	1,80 €
Wacholder	2 cl	1,80 €
Weizenkorn	2 cl	1,80 €
Tequila silver/gold	2 cl	2,20 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Vodka 9 Mile	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Scheibel Obstbrand	2 cl	3,00 €
Scheibel Williams Birne	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €



# Getränke

## Whisky

Glenfiddich	4 cl	5,50 €
Jack Daniel`s Old No. 7	4 cl	4,50 €
Tullamore Dew <sup>4</sup>	4 cl	5,50 €
Dimple Golden Selection	4 cl	5,50 €
Ballantines	4 cl	5,50 €
Southern Comfort <sup>4</sup>	4 cl	4,50 €

## Longdrinks nach Wahl

6,50 €

## Kaffee

Caffee Crème	2,00 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,70 €
Cappuccino Classico	2,20 €
Latte Macchiato	2,50 €
Café au Lait	2,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,50 €

## Gin (4 cl)

Hendricks Gin mit Tonic und Gurke <sup>8</sup>	6,80 €
Bombay Sapphire mit Tonic und Zitrone <sup>8</sup>	6,50 €
Sears Gin mit Tonic und Gurke <sup>8</sup>	6,20 €
Puerto de Indians Strawberry Gin <sup>4,8</sup>	6,20 €

## Unser Bio-Tee

Feiner Darjeeling <i>fein, filigran, mit einem floralen Aroma und der typisch muskatellen Note</i>	2,50 €
---	--------

Klassischer Earl Grey <i>intensiver und erfrischender Schwarztee- Charakter, mit Bergamotte veredelt</i>	2,50 €
---	--------

Englisch Breakfast <i>kräftig belebend, malzig: ein intensiver Assam</i>	2,50 €
---	--------

Kräuter Früchtetee <i>leichte zurückhaltende Süße der Kamille trifft auf einen Hauch von fruchtiger Orange</i>	2,50 €
---	--------

Erlesene Minze <i>grünes, minziges Aroma-Bouquet</i>	2,50 €
---	--------

Magische Ayurveda <i>mit ausgewogenem rundem Kräuterprofil, ergänzt durch abgestimmte orientalische Gewürznoten</i>	2,50 €
--	--------

Passionsfrucht & Mango <i>exotische, fruchtige Noten der Passionsfrucht und Mango spielen mit dem dezent, filigranen Grüntecharakter</i>	2,50 €
---	--------

Aromatische Vanille & Karamell <i>ein facettenreiches Geschmackserlebnis mit vanilliger Karamell-Note</i>	2,50 €
--	--------

Heidelbeere & Holunder <i>fruchtiges, kräftiges Geschmacksprofil, dass die milden Waldfrucht-Noten von Heidelbeere und Holunder herausarbeitet</i>	2,50 €
---	--------

### Inhaltsstoffe

1 = mit Konservierungsstoffen

4 = mit Farbstoff

7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig

11 = mit Taurin

12 = Natriumnitrit



