



im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am Samstag, 7. Okt 2023
Beginn 18.00 Uhr

Liebe Gäste! Aus den folgenden Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten & Desserts können Sie sich nach Herzenslust ein Menü zusammenstellen. Ein 3-Gang Menü inklusive Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 50 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 55 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 62,50 €.
Viel Genuß wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

Artischocke im Ganzen gegart mit einer Himbeeressig-Rote Zwiebel-Vinaigrette serviert, dazu ein Salat aus Käferbohnen, Wachtelbohnen und Kuhbohnen mit Apfelmünze	17,50 €
Mit Münsterkäse gefüllte im Viez-Tempurateig ausgebackene Beinwellblätter dazu Paprika-Chutney und Schüttel-Gurkensalat mit Beinwellblüten	17,50 €
Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Rukola-Salat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	17,50 €
Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	17,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette	17,50 €
Spargelkremsuppe mit Stücken aus weißem Spargel und Gundelrebe	12,50 €
Klare Lammsuppe mit Bergbohnenkraut und Alb-Leisa "Späths Alblinse II - Die Kleine"	12,50 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

Ein Pfund weißer Spargel vom Spargelhof Bernauer um die Ecke mit Sauce Hollandaise und "alten" Goldmarie Kartoffeln	30,00 €
Gratinierter Blumenkohl und blaue Anneliese-Kartoffeln - mit paniertem Kalbsschnitzelchen zzgl.	27,50 € 12,50 €
Badische Rahm-Karotten-Kartoffeln mit Spinatterrine - mit geräucherter, sousvide gegarter Lachsforelle aus den Naturteichen der Familie Borger zzgl.	27,50 € 12,50 €
Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	30,00 €
Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmilchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken	30,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	27,50 €
Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinchampignons, dazu Urdinkel-Nudeln & Kopfsalat	32,50 €
Steak vom Limousin-Weiderjnd (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Klassik-Senf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel	32,50 €
Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse	32,50 €

... und das sind die Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Wählen Sie nach Lust & Laune zwischen Wellenbandnudeln aus Urdinkelgries, Serviettenknödeln oder Kartoffelgratin. Außerdem können Sie aussuchen entweder unseren knackig-bunten Salat oder frische Gemüse der Saison.

DESSERTS

nehmen wir uns die Zeit ...

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout	12,50 €
Mille-feuille aus knusprig ausgebackenem Mandelteig mit Schwarzkümmel und Hanfsamen, gefüllt mit Mousse vom Ziegenquark, dazu karamellierte, mit Quittenbrand aromatisierte Birnenquitten	12,50 €
Kirschenplotzer nach unserer Art - ein warmer Kirschenauflauf mit kalter Vanillesauce	12,50 €