

## DIE KLASSIKER-WEINE

Weinbegleitung 25 Euro

### APÉRITIF

Rieslingsekt brut  
Schlossgut Liebig Bernhard Kirsten, Klüsserath / Mittelmosel  
8 Euro / 1 dl Glas



### WEIN ZUR SUPPE

2022er Château SiTho vom Schweicher Annaberg 1. Lage  
Riesling "Cuvée SonnenSchein"  
Gutsabfüllung Weingut Bernhard Werner, Leiwen / Mittelmosel  
6,50 Euro / 1 dl Glas

### WEIN ZUM HAUPTGANG

2021er Spätburgunder Réserve "Ensheimer Kachelberg"  
Weingut Hauck, Bermersheim / Rheinhessen  
6,50 € / 1 dl

### WEIN ZUM DESSERT

Moscatel Sherry Superior  
Emilio Lustau, Jerez / Spanien  
7,50 € / 5cl Glas



Amethysten-Wasser (nicht im Weinpaket enthalten)  
6,50 Euro / 1 l Krug

Aufgetischt ist nach Johann Grander belebtes Wasser. Im Wasserkrug werden Sie auch Amethysten finden. Schon in den alten Kulturen Indiens, Chinas, Ägyptens und Griechenlands wurde bewusst die Kraft von Steinen eingesetzt. Auch nutzten Heilkundige unseres Kulturkreises wie Hildegard von Bingen oder Paracelsus die in ihnen wohnenden Schwingungen. Eine einfache und wirkungsvolle Methode die Schwingungen der Edelsteine zu nützen, ist es, sie ins Trinkwasser zu legen. Amethyst zählen zur Familie der Quarze. Der Amethyst steht für Neuanfang und wirkt belebend. Die Griechen glaubten auch, dass er die Nachwirkung von Alkohol abwehren kann (aus dem Griechischen übersetzt heißt "amethyein" soviel wie "gegen den Rausch", "vor Trunkenheit bewahren"). Sie tischten deshalb während ihrer rituellen Trinkgelage - den Symposien - Amethystenwasser auf. Auch heute soll es in dieser Situation noch helfen!

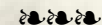
## DAS KLASSIKER-MENÜ

52,50 Euro

als Amuse Bouche gibt es ofenfrisches Focacciabrot und Andechser Topfenquark verfeinert mit kaltgepresstem Leinöl und geröstetem Brennesselsamen sowie Käferbohnenkrem



Spargelkremsuppe mit Stücken aus weißem Spargel und Gundelrebe



Sauerbraten vom Limousin Weiderind  
• 14 Tage eingelegt • im Steinbackofen 10 Stunden geschmort •  
dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkraut



Schokoladeneisterrinen  
aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout



### Landgasthof Paulus & Der Laden

Prälat-Faber-Straße 2-4 \* D-66620 Nonnweiler OT Sitzerath  
Telefon 06873-91011 \* Telefax 06873-91191  
edress info@landgasthof-paulus.de \* internet www.landgasthof-paulus.de



**Inmitten der unberührt ländlichen Idylle des Schwarzwälder Hochwaldes im nördlichen Saarland liegt der liebevoll gestaltete Landgasthof Paulus & Der Laden. Treten Sie aus dem Hamsterrad des Alltags heraus, entspannen Sie und lehnen sich zurück, wenn wir Sie mit gesunden und frisch gekochten Speisen aus saisonalen und regionalen Grundprodukten bekochen und mit edlen Kreszenzen aus unserem gut bestückten Weinkeller bewirten. Im Landgasthof Paulus befindet sich auch das Sigrune Essenpreis Wein & Genuss Zentrum. Die Palette der Veranstaltungen an diesem alltagsfernen Platz mit seinen magisch-sinnlichen Räumen umfasst "Kulinarische Plaudereien", "Bungee Jumping für die Sinne", "QuintEssenZ", "Essklasse" oder "Genuss-Coaching rund um Wein". Im Verlaufe aller Veranstaltungen ist die Idee, in einzigartiger Umgebung mit köstlichen Speisen und Weinen über die Ansprache aller 5 Sinne zum Wesentlichen zu finden.**

Es ist uns ein Anliegen mit Erzeugern und Händlern zusammenzuarbeiten, die Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt sind, ebenso schätzen wie wir. Viele unserer Grundprodukte, die wir verwenden, stammen von Landwirten aus unserer Region. Diese wählen wir gemäß unserer ethisch-hedonistischen Qualitätsphilosophie aus. Andere Lebensmittel, die in unserer nahen Umgebung nicht gedeihen, selektionieren wir in umfangreichen Vergleichsverkostungen. Alle Grundprodukte wählen wir nach der sensorischen Qualität und auch betreffend der Nachhaltigkeit der Art der Erzeugung und Verarbeitung aus. Im folgenden finden Sie eine Liste von Erzeugern und Händlern, die wir Ihnen gerne ans Herz legen:

- Fleisch vom Limousin-Rind und Limousin-Kalb aus Weidehaltung
- Lamm vom Ostfriesischen Milchschat & Coburger Fuchsschat
- Fleisch vom English Longhorn Rind aus Weidehaltung & Weide erlegt
- Fleisch vom Taurus-Rind aus dem Naturschutzprojekt Habichtswiden aus Weidehaltung & Weide erlegt
- Poularden der Marke Label Rouge, Bio-Kalbfilets Petersfarm
- Lachsforellen aus Naturteichen
- Eier aus Bioland Freiland Haltung
- Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst
- Kräuter & essbare Blüten aus Wildsammlung und eigener Aufzucht, Salate, seltene und alte Gemüsesorten
- lokaler weißer Spargel
- Alb-Leisa (= Ablinsen): ein Arche-des-Geschmacks-Passagier Späthls Alblinse I "Die Große" und Späthls Alblinse II "Die Kleine"
- Roggen, Grünkern, Amaranth, Quinoa, Goldhirse & Co. aus kontrolliert ökologischem Anbau
- Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moine und weitere Rohmilch-Spezialitäten
- Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art
- Bio-Kaffee aus FairTrade, Schokoladenkaffeebohnen
- Michel Cluizel Schokolade
- Valrhona Schokolade
- fairafrik Schokolade
- Mehl und Gries aus Ur-Dinkel
- Bandnudeln aus Ur-Dinkelgries aus Auftragsherstellung
- getrocknete Bio-Kräuter und Bio-Gewürze
- Arbequina-Ölivenöl und Rotweinessig
- Arroz Bomba Reis
- Äpfel alter Sorten; naturtrüber Direktsaft aus Äpfeln und Quitten von saarländischen Streuobstwiesen, Viez, Apfelbalsamicoessig, Eiswein aus Äpfeln und Magenbitter
- Senf aus Braun- und Gelbsenf, Leindotteröl, Leindottersalz, Markerbsen, Linsen
- Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne
- frisch und kalt gepresste Öle wie Leinöl, Hanföl, Bucheckernöl
- Eichhof Familie Reichert, Reinsfeld
- Biohof Hendrik & Sara von Carlowitz, Walhausen
- Biohof Sandhof Gerd Volz, Mainzweiler
- Habichtshof, Merchweiler
- La Provençale, Luxemburg
- Familie Borger, Fischzucht, Wadrill
- Familie Blasius, Hofgut Dösterhof, Allland
- Bioland-Gemüsebau Denis, Saarlouis
- Sigrune Essenpreis EH, NETWORKS, Silzerath aus dem eigenen Paradies- und Hochbeetgarten
- Spargelhof Katharina Bernauer, Heusweiler
- Erzeugergem. Alb-Leisa, [www.alb-leisa.de](http://www.alb-leisa.de)
- Naturkost am Markt, Wadern
- Käse Waltmann Affinateur, Erlangen
- Hielscher Hof, Leichlingen
- Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen
- Cluizel Chocolatier, F-Damville
- Valrhona, F-Tain l'Hermitage
- fairafrik, Ghana
- Handwerksbetrieb Riga's Dinkelmühle, Hemmersdorf
- italianDelight Pastamanufaktur, Saarbrücken
- Kräuterschule, Gernsbach im Schwarzwald
- Nian-Ölivenöle, Stefan Jungbold, Weisenheim
- Tivona Alimentaria, Köln
- Bio Obstbau & Kellerei Wolfgang Schmitt, Merzig-Meningen
- Bliesgau Ölmühle, Gut Hartungshof, Bliesransbach
- Kürbishof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark
- Ölmühle Solling, Boffzen



Zita Gert von Paccensky, Gastronomiekritiker: "Auf den Gedanken, hervorragend gelungene traditionelle Gerichte seien langweilig, weil es sie schon lange gibt - wie wir in mancher Restaurantkritik lesen - könnte nur jemand kommen, der sie alle fast täglich isst. Man zeige ihn uns!"



BIB GOURMAND



**PS1:** Wussten Sie, dass meine Frau Sigrune Essenpreis EH im März 2005 in Anerkennung ihres kreativen und unermüdlichen Einsatzes für Bio-Produkte in den exklusiven Kreis der BIODSpitzenköche Deutschlands berufen wurde ([www.bio-spitzenkoech.de](http://www.bio-spitzenkoech.de)). Seit Frühjahr 2008 bewirtschaftet sie im Rahmen des von ihr initiierten "Sitzerather Haus- & Küchengärten Projektes" eigene und gepachtete Gärten zur Versorgung des Landgasthofes mit Gemüse und Obst vom "Garten direkt auf den Tisch". Im Moment widmet sie sich dem Gemeinschaftsprojekt "Paradiesgarten in Sitzerath: entdecken • staunen • freuen". Es handelt sich dabei um die Realisierung eines Nutz-, Schau- und Veranstaltungsgartens zur Wahrung, Weitergabe und Genießens verschiedenster Aspekte rund um die Gartenkultur. Jeder ist eingeladen dabei mit zu gestalten, mit zu arbeiten, sein Wissen weiter zu geben, selbst zu lernen und zu feiern.



# Unser Klassiker-Menü

Suppe • Hauptgang • Dessert • Preis 52,50 Euro (Stand 05.2024)



Ein Klassiker ist, wenn eine Idee auf ihrem Gipfel angekommen ist • Thomas Mann