

Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat

Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit Radieschen



Mit Rosmarin und Zwiebeln gefüllte, im Steinbackofen geschmorte Lammschulter dazu Ofengemüse mit Paprika, Fenchel, roten Zwiebeln, Oliven und rote-Emmalie-Kartoffeln

"... aus dem Paradiesgarten mitgenommen ..."
Apfel-Zimtstreusel-Tarte mit Apfel-Ingwer-Sorbet und Apfel-Chutney

Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle

Klare Rinderkraftbrühe mit "HerrgottsbscheiBerle" und Gemüsestreifen als Einlage

Züricher Geschnetzeltes vom Peters Farm Biokalb mit Steinpilzrahmsouße und gebratenen Steinchampignons, dazu Basler Rösti mit Blattsalaten des Frühlings

Mille-feuille aus knusprig ausgebackenem Mandelteig mit Schwarzkümmel und Hanfsamen, gefüllt mit Mousse vom Ziegenquark dazu karamellierte, mit Quittenbrand aromatisierte Birnenquitten



Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot dazu Feldsalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette

Klare Rinderkraftbrühe mit "HerrgottsbscheiBerle" und Gemüsestreifen als Einlage

Mild geräuchertes und sanft gegartes Filet von der Lachsforelle auf badischen Rahm-Karotten-Nudeln, dazu Blattspinat

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

Gekochte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Rukola-Orangen-Salat mit gebrannten Walnusskernen

Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei dazu gebuttertes Steinmühlen-Roggen-Weizen-Brot mit Radieschen

Artischocken in Olivenöl und Weißwein mit Giersch gedünstet dazu Kichererbsen-Reis

Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren



Menüs an Ostern 2024

Jedes Menü kostet als 4-Gang Menü 70 Euro und als 3-Gang Menü 60 Euro.

Viel Genuß und Frohe Ostern wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!