



im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am Samstag, 5. Oktober 2024
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 58 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 63,50 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 72 €.
Viel Genuß wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

Gekochte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Rukola-Orangen-Salat mit gebrannten Walnusskernen	19,00 €
Mit Münsterkäse gefüllte im Viez-Tempurateig ausgebackene Beinwellblätter, dazu Paprika-Chutney & Schüttel-Gurkensalat	19,00 €
Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Salat von Feldsalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	19,00 €
Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	19,00 €
Gekochte Rinderbrust mit einer Vinaigrette aus hausgemachtem Himbeeressig dazu Kartoffel-Gurkensalat mit Pimpernelle	19,00 €
Spargelkremesuppe mit Stücken aus weißem Spargel und Gundelrebe	13,50 €
Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen als Einlage	13,50 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

Ein Pfund weißer Spargel vom Spargelhof Bernauer um die Ecke mit Sauce Hollandaise und "alten" Kartoffeln der Sorten Angeltitzer Tannenzapfen, Bamberger Krumbeere, Linda oder Bernina	33,00 €
Badische Rahm-Karotten-Kartoffeln mit Spinaterrine	33,00 €
- zusätzlich mit geräucherter, sousvide gegarter Lachsforelle aus den Naturteichen der Familie Borger	40,00 €
Königinpastete gefüllt mit:	
• Ragout fin mit grünem Spargel, Steinchampignons, Saubohnen, Kohlrabi und grünen Erbsen	33,00 €
• Fleisch-Ragout fin aus Kalbfleisch, Steinchampignons & grünen Erbsen	38,50 €
Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limetten, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	33,00 €
Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken	33,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	30,00 €
Saftgulasch vom Taurus-Weiderind von den Habichtsweiden (Naturschutzgroßprojekt im Saarland) dazu breite Bauernnudeln und Kopfsalat	38,50 €
Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Klassik-Senf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel	38,50 €
Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse	38,50 €

... 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	13,50 €
Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren	13,50 €
Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremeis aus Löwenzahnblütenhonig	13,50 €