



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 40 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 45 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 50 €.
Viel Genuss wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am Samstag, 30. Sep 2017
Beginn 18.00 Uhr

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

Mit Münsterkäse gefüllte im Viez-Tempurateig ausgebackenen **Beinwellblätter** dazu Paprika-Chutney und Schüttel-Gurkensalat

13,50 €

Artischocke im Ganzen gegart mit einer Himbeeressig-Rote Zwiebel-Vinaigrette serviert, dazu ein Salat aus Käferbohnen, Wachtelbohnen und weißen Cannellini-Bohnen mit Apfelminze

13,50 €

Blumenkohlfan mit Haselnuss-Springkrautsamen-Krokant und **Königskerzeblüte** serviert mit in **Kornelkirschensaft** und Haselnussöl marinierten Saubohnen und Radieschenfrüchten

13,50 €

Salat aus Gabel-Spaghetti mit gegrillten gelben und grünen Zucchini, Patissons und Rondinis getrockneten Tomaten, Limonen-Kapern Olivenöl, dazu mit **Zitronenmelisse** gebeizte Lachsforelle

13,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen mit geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette

13,50 €

Blumenkohlcrèmesuppe mit Blumenkohlröschen, Rucola-**Leindotteröl**-Pesto und **Ackerhellerkrautsamen**

10,00 €

Klare Lammsuppe mit Bergbohnenkraut und Alb-Leisa "Späths Alblinse II - Die Kleine" (=Alblinsen, ein Passagier der Arche-des-Geschmacks)

10,00 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

Knusprig gebratene Grünkernstäbchen mit Ragout aus grünen Bohnen, Tomaten, Zucchini und Kartoffeln

22,50 €

Gebratener Sommer-Spitzkohl mit Zitronenverbene-Safran-Soße und Stampfkartoffeln mit Ingwer

22,50 €

Geräucherte, sousvide gegarte Lachsforelle auf badischen Rahm-Karotten-Kartoffeln, dazu Spinatterrine

27,50 €

Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse

22,50 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken dazu sommerliche Blattsalate

25,00 €

Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße

22,50 €

Eingemachtes Kalbfleisch (Blanquette) in Weißwein-Sahnesoße mit mariniertem Bouillongemüse und Matratzennudeln aus Urdinkelgries mit Ingwer

25,00 €

HOMMAGE AN DIE KELTEN: Streifen aus geräuchertem mit **Beifuß** und **Weinraute** mariniertem Schweine-nacken an Leinöl-Fichtenspitzenessig-Vinaigrette, dazu **Schissmehl**-Spinat und Hirseplätzchen

22,50 €

Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Tafelsenf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotten und gebratene Serviettenknödel

27,50 €

Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse

27,50 €

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

Wählen Sie nach Lust & Laune zwischen Bauernnudeln 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

10,00 €

Birnenaufauf mit Parfait aus karamellisiertem Hokkaido-Kürbis und Kürbiskernkrokant

10,00 €

Lorbeer-Crème-caramel mit in **Fichtenspitzenirup** marinierten schwarzen Johannisbeeren

10,00 €