



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, 3. Feb 2018  
Beginn 18.00 Uhr

## VORSPEISEN UND SUPPEN

*... in einer Zeit*

Gekochte Rote Bete "Tondo di Chioggia" mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Salat aus wilder Rauke mit Orangenfilets und gebrannten Walnüssen	13,50 €
Topinambur-Fritten mit Salzzitronen-Leindotteröl-Mayonnaise und Sauerkraut-Karotten-Salat	13,50 €
Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Asia-Salat (Blattsenf, Mizuna, Mibuna) mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	13,50 €
Linsen-Schwarzwurzel-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle wahlweise vegan: mit frittierten Kichererbsenbällchen	13,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette	13,50 €
Suppe aus Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen & 2016er steirischem Kernöl vom Kürbischhof Deimel	10,00 €
Leicht mit Erbsenmehl gebundene Sellerieessenz, dazu Gemüseperlen als Einlage und Hanfsamenknäcke als Anlage ☺	10,00 €
Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen	10,00 €

## HAUPTGERICHTE

*ohne Zeit*

Kartoffel-Gnocchi mit Orangensabayon, karamellisierten Kumquats und Cranberries auf Rotkraut	22,50 €
Knusprige gebackene Grünkernstübchen serviert mit Rahm-Rieslingkraut und Schupfnudeln	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	25,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	22,50 €
Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinchampignons dazu Basler Rösti und Feldsalat	25,00 €
Im Steinbackofen geschmorte Rindsrouladen gefüllt mit selbsteingelegten Gewürz Gurken "Ernte 2016 Paradiesgarten"	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-Schalotte 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 €
Birnenaufwurf mit Eisparfait aus Hokkaido-Kürbis und Kürbiskernkrokant	10,00 €
Apfelküchle "Renette" mit Kremeis aus der Tahiti-Vanille	10,00 €