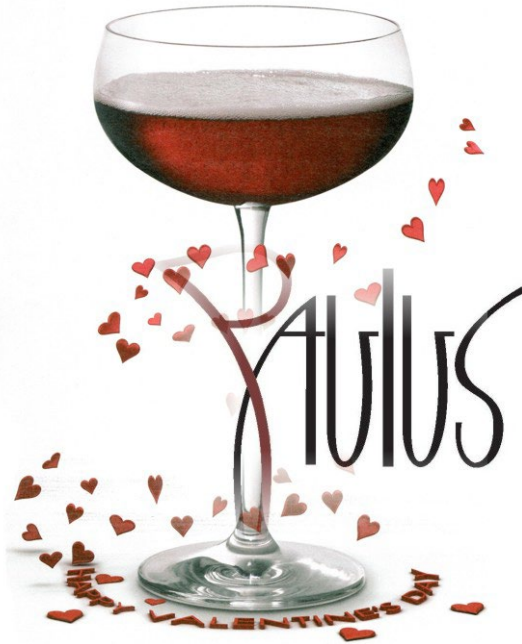


Liebe Gäste und Freunde des Landgasthof Paulus & Der Laden,



Karneval lat. carne vale = Fleisch auf Wiedersehen
Karneval lat. carne valere = Fleisch regiert

Ja, was denn nun? Bis das geklärt ist, feiern wir an Aschermittwoch am 14. Februar 2024 lieber **das Fest rund um die Liebe! also den VALENTINSTAG!**

Für abends haben wir ab 18 Uhr anlässlich der Valentinstag-Feierlichkeiten Peter Simon „Sammy“ engagiert. Schon in seiner Studentenzeit überzeugte er in den besten Hotelbars von New York mit seinem virtuosens Klavierspiel. Seit Silvester wissen wir, dass er am Piano auch ein begeisterter Begleiter des spontanen Chorgesangs unserer Gäste ist. Neben wunderschönen Balladen reicht sein Repertoire von Frédéric Chopin über Dave Brubeck bis hin zu „Love me tender“ (ja: „tender“ ist bei uns nicht nur das Fleisch (Link [zur Speisekarte](#) und [zur Anmeldung](#))).

GIVE PEAS A CHANCE:

Am **Erbsonntag** - traditionell feiert man ihn am 1. Sonntag nach Fastnacht in diesem Jahr am 18. Februar - starten nun schon zum 9. Mal die Saarländischen Hülsenfrüchtewochen des Slow Food Convivium Saarland. Als Mitglied unterstützen wir diese Aktion gerne. Wir lassen ab diesem Tag bis Kar-
suppe aus
ländische **Erbse**ntradi-
Markerbsen untrennbar
tangeschichte und der
Sie durften in wohl kei-
"Erbse"mehl" und später die "Erbswurst" - eines der ältesten industriell hergestellten Fertigge-
richte - waren in jedem "Konsumverein" erhältlich. [Hier geht's zur gesamten Geschichte der Erbswurstsuppe](#), deren Produktion 2018 von Knorr nach 129 Jahren eingestellt wurde. Schwel-
gen Sie bei uns in der Fastenzeit mit unserer total hausgemachten veganen Erbswurstsuppe
„Schmetterling(sblütler) im Bauch“ in alten Esserinnerungen. Die Zutaten für unsere lukullische
Variante sind: Markerbsen von der Bliesgauölmühle, Grünkern von der Dinkelmühle Riga, rote
Zwiebeln, Knoblauch, Räucheröl, Beifuss. Das Rezept geben wir vor Ort gerne weiter. Für ganz
Eingefleischte gibt es die Suppe erstmals mit hausgemachter Wurst "Zuzzel Style" als Beigabe.



samstag mit der Erbswurst-
Markerbsenmehl eine saar-
tion aufleben. Sind doch die
mit der saarländischen Mon-
Arbeiterkultur verbunden.
nem Arbeitergarten fehlen.

SINGEN MACHT GLÜCKLICH:

Am Donnerstag, den 21. März pünktlich zum Frühlingsanfang kommen wir wieder zusammen zum allseits bekannten Format “Singen macht glücklich” mit Dr. Richard Bauer am Piano und unserem dickem Liederbuch mit Texten von mehr als 200 bekannten Schlagern, Chansons, Pop- und Rocksongs, Volksliedern, Gospels und anderen Ohrwürmern. Üben Sie in Vorbereitung schon mal: “Welch ein Singen, Musizieren, Pfeifen, Zwitschern, Tirilieren! Frühling will nun einmarschieren ...” (Link zur Anmeldung)

Ich freue mich auf Ihre Besuche, sei es am

VALENTINSTAG am Mittwoch, den 14. Februar 2024

GIVE PEAS A CHANCE auch im PEACE Sinne https://www.youtube.com/watch?v=C3_0GqPvr4U **ab Sonntag, den 18. Februar bis Karsamstag, den 30. März 2024**

SINGEN MACHT GLÜCKLICH am Donnerstag, den 21. März 2024.



Bis dahin herzlichst Ihr Thomas A. Nickels

.... weitere **MERK**würdige Termine:

- Kulinarische Plauderei – Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben am Samstag, den 6. April 2024
- magisch-musikalisches Menü – drei Künste verschmelzen in Vollendung: Die Magie, der Gesang und die Kunst des Genießens am Freitag, den 12. April 2024