

PAULUS

Veranstaltungsort

Landgasthof Paulus & Der Laden

Prälat-Faber-Straße 2-4

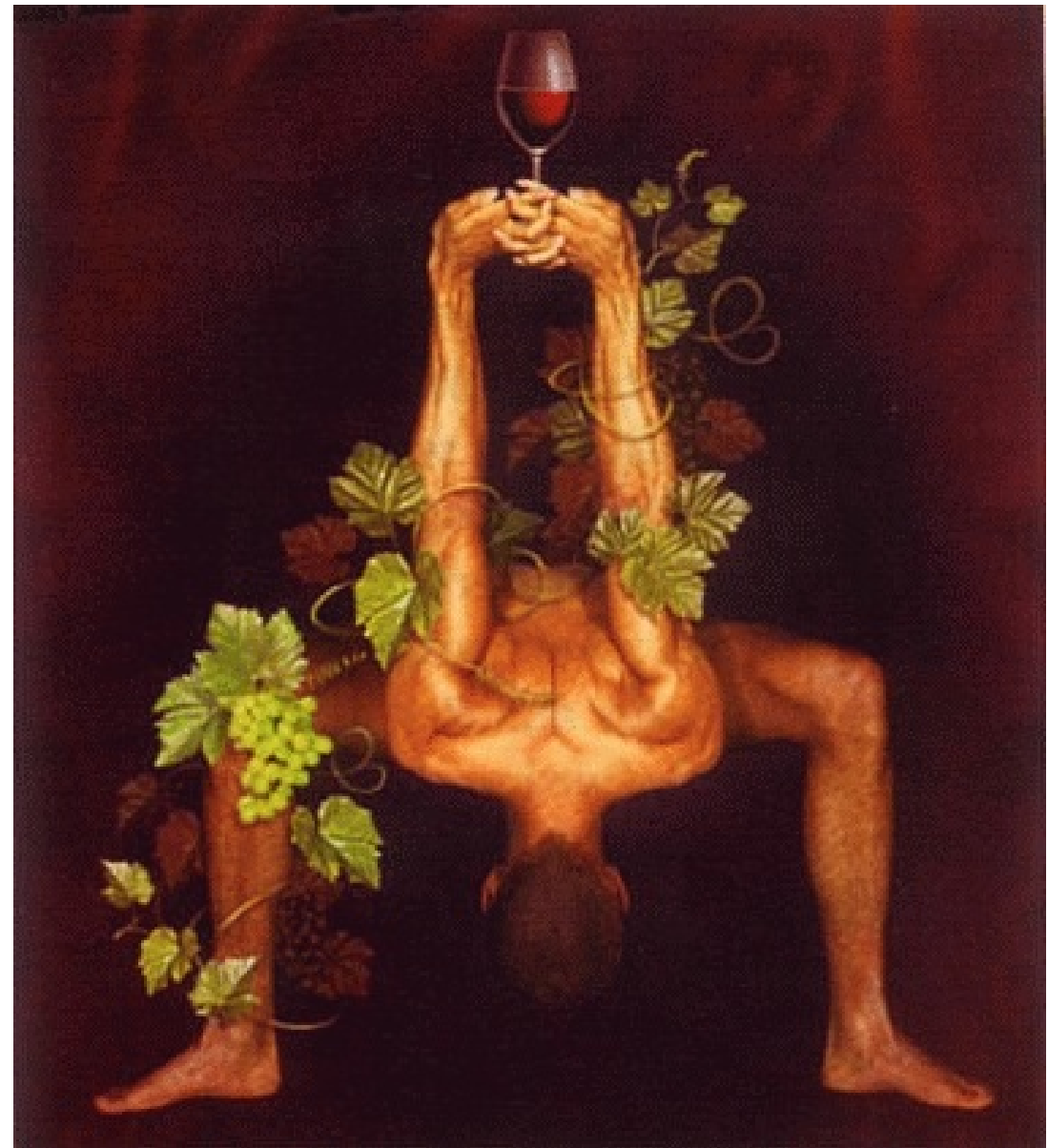
D-66620 Nonnweiler OT Sitzerath

Telefon 06873-91011

Telefax 06873-91191

edress info@landgasthof-paulus.de

internet www.landgasthof-paulus.de



Karfreitags-Mahl 2025

“Fleischlos, aber nicht reizlos”

ein vegetarisches Menü in 5 Aufzügen mit korrespondierenden Weinen

DIE WEINE

🍷🍷🍷 WEINSETPREIS 37,50 € 🍷🍷🍷

als Apéritif bieten wir an einen NoGin-Tonic mit Polidoris Tonic Water

8,50 € / 1 Cocktailglas



2022er Sauvignon Blanc Premium
Marlborough County, Saint Clair Family Estate
Blenheim / Neuseeland

6,50 € / 1 dl



2022er Muskattrollinger Rosé
Ecovin Weingut Halter
Neckarsulm / Württemberg

5,50 € / 1 dl



2018er Fossiles Pinot Blanc Barrique
Château Pauqué, Abi Duhr
Grevenmacher, Moselle / Luxemburg

8,50 € / 1 dl



2015er Riesling Beerenauslese, Trittenheimer Apotheke
Weingut Bernhard Werner
Leiwen / Mittelmosel

15,00 € / 5 cl

DAS MENÜ **fleischlos, aber nicht reizlos**

🍴🍴🍴 MENÜPREIS 80 € 🍴🍴🍴
inklusive Fisch 87,50 €

als Amuse Bouche servieren wir ofenfrisches Schwarzkümmel-Focacciabrot,
Schichtkäse verfeinert mit frisch gepresstem Leinöl, geröstetem
Brennnesselsamen, Sprossen von Bockshornklee und roten Radieschen,
sowie einen Aufstrich aus Käferbohnen



Mousse von Ziegenquark und Meerrettich mit Chutney aus japanischen
Staudenknöterich und einem Salat aus Knoblauchrauke, Sauerampfer,
Taubnessel, Scharbockskraut, vielstängeliges Schaumkraut sowie anderen
"wilden" Kräutern und essbaren Blumen an einer Vinaigrette
mit Fichtenspitzenessig und kaltgepresstem Leinöl

19 €



Bärlauchsuppe mit verlorenem Bio-Ei vom Hofgut Dösterhof
dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit Radieschen

13,50 €



Pikante Frühlingsrollen "Umami-Style" mit gebratenem Brokkoli
und Sweet-Chili-Quitten-Sauce

19 €



Pfannkuchen mit badischen Kartoffelrädle und Spinatterrine 33 €
wahlweise mit mild geräucherter & sanft gegarter Lachsforelle 40 €



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

13,50 €