



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, 1. Sep 2018
Beginn 18.00 Uhr

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

- 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 €
- Mit Münsterkäse gefüllte im Viez-Tempurateig ausgebackene **Beinwellblätter** dazu Paprika-Chutney & Schüttel-Gurkensalat 13,50 €
- Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Salat aus wilder Rauke mit Apfelbalsamico-Vinaigrette 13,50 €
- Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an **Zitronenmelisse**-Vinaigrette dazu mit **Zitronenverbene** gebeizte Lachsforelle 13,50 €
- Geschmorte Schweinebäckchen mit geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette 13,50 €
- Spargelcremesuppe mit Stücken aus weißem Spargel und **Gundelrebe** 10,00 €
- Klare Lammsuppe mit Bergbohnenkraut und Alb-Leisa "Späths Albinse II - Die Kleine" 10,00 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit



- Ein Pfund weißer Spargel "Schwetzinger Meisterschuß" mit Sauce Hollandaise & "alten" Linda Kartoffeln 22,50 €
- mit gekochtem Bauernschinken und mild geräuchertem rohen Schinken zzgl. 7,50 €
- mit paniertem Kalbsschnitzelchen zzgl. 10,00 €
- Gebratener Sommer-Spitzkohl mit **Zitronenverbene**-Safran-Soße und Stampfkartoffeln 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 Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken 25,00 €
- Eingemachtes Kalbfleisch (Blanquette) in Weißwein-Sahnesoße mit mariniertem Bouillongemüse und Matratzennudeln aus Urdinkelgries und Ingwer 25,00 €
- Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße 22,50 €
- Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Essigzetschgen und Bouillonkartoffeln 22,50 €
- Steak vom Limousjn-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 €
- Lorbeer-Crème-caramel mit in **Fichtenspitzen**sirup marinierten schwarzen Johannisbeeren 10,00 €
- Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremeis aus **Löwenzahnblüten**honig 10,00 €