



im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am **Samstag, 4. Oktober 2025**
Beginn **18.00 Uhr**

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 58 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 63,50 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 72 €.
Viel Genuß wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

- Artischocke im Ganzen gegart mit einer Himbeeressig-Rote Zwiebel-Vinaigrette serviert, dazu ein Salat aus Käferbohnen, Wachtelbohnen und Kuhbohnen mit Apfelminze 19,00 €
- Mit Münsterkäse gefüllte im Viez-Tempurateig ausgebackene Beinwellblätter, dazu Paprika-Chutney & Schüttel-Gurkensalat 19,00 €
- Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Salat von wilder Rauke mit Apfelbalsamico-Vinaigrette 19,00 €
- Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle 19,00 €
- Gekochte Rinderbrust mit einer Kernölvinaigrette, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit Pimpernelle 19,00 €
- Spargelkremsuppe mit Stücken aus weißem Spargel und Gundelrebe 13,50 €
- Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen als Einlage 13,50 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

- Gratinierter Blumenkohl und blaue französische Trüffel-Kartoffeln - mit paniertem Kalbsschnitzelchen zzgl. 33,00 €
10,00 €
- Badische Rahm-Karotten-Kartoffeln mit Spinatterrine - mit geräucherter, sousvide gegarter Lachsforelle aus den Naturteichen der Familie Borger zzgl. 33,00 €
10,00 €
- Königinpastete gefüllt mit:
 - Ragout fin mit grünem Spargel, Steinchampignons, Saubohnen, Kohlrabi und grünen Erbsen 33,00 €
 - Fleisch-Ragout fin aus Kalbfleisch, Steinchampignons & grünen Erbsen 38,50 €
- Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limetten, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse 33,00 €
- Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Wizenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken 33,00 €
- Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße 30,00 €
- Saftgulasch vom Taurus-Weiderind von den Habichtswiden (Naturschutzgroßprojekt im Saarland) dazu breite Bauernnudeln aus Urdinkelgries und Kopfsalat 38,50 €
- Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Klassik-Senf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel 38,50 €
- Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse 38,50 €

... und das sind die Beilagen zu unseren Hauptgerichten:
Wählen Sie nach Lust & Laune zwischen Wellenbandnudeln 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 13,50 €
- Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren 13,50 €
- Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremeis aus Löwenzahnblütenhonig 13,50 €