

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 47,50 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 52,50 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 60 €.  
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. Okt. 2022  
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 Kuhbohnen mit Apfelmünze	15,00 €
Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Rukolasalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	15,00 €
Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette, dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	15,00 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette	15,00 €
Spargelkremsuppe mit Stücken aus weißem Spargel und Gundelrebe	11,00 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käseblättereigebäck	11,00 €

## HAUPTGERICHTE

*ohne Zeit*



Ein Pfund weißer Spargel "Schwetzinger Meisterschuß" mit Sauce Hollandaise und "alten" Belana Kartoffeln	25,00 €
Badische Rahm-Karotten-Kartoffeln mit Spinatterrine	25,00 €
- mit geräucherter, sousvide gegarter Lachsforelle aus den Naturteichen der Familie Borger zzgl.	10,00 €
Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	27,50 €
Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken	30,00 €
Eingemachtes Kalbfleisch (Blanquette) in Weißwein-Sahnesoße mit mariniertem Bouillongemüse und Spirelli-Nudeln mit Ingwer	30,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	27,50 €
Saftgulasch vom English Longhorn vom Bio-Bauernhof Sandhof mit Stampfkartoffeln und Kopfsalat	32,50 €
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	32,50 €
Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse	32,50 €

### ... 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	11,00 €
Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren	11,00 €
Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremeis aus Löwenzahnblütenhonig	11,00 €