



Liebe Gäste! Aus den folgenden Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts können Sie sich nach Herzenslust ein Menü zusammenstellen. Ein 3-Gang Menü inklusive Suppe, Hauptgang und Dessert kostet 40 € / Person. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang und Dessert kostet 45 € / Person. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert kostet 50,00 €.
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

- Mit Münsterkäse gefüllte im Vierz-Tempurateig ausgebackenen **Beinwellblätter**, dazu Paprika-Chutney & Schüttel-Gurkensalat 13,50 €
- Artischocke im Ganzen mit einer Himbeeressig-Rote Zwiebel-Vinaigrette serviert, dazu ein Salat aus dreierlei weißen Bohnen mit **Apfelminze** 13,50 €
- Gekochte Rote Bete "Tondo di Chioggia" mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Salat aus wilder Rauke mit Orangenfilets und gebrannten Walnüssen 13,50 €
- Salat mit Kaiserschoten und Kopfsalatherzen mariniert mit **Zitronmelisse**-Vinaigrette dazu mit **Zitronverbene** gebeizte Lachsforelle 13,50 €
- Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette 13,50 €
- Spargelkremsuppe mit Stücken aus weißem Spargel und **Gundelrebe** 10,00 €
- Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen 10,00 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

- Pikante Frühlingssrollen "Umami-Style" mit Sweet-Chili-Quitten-Sauce, dazu Kartoffelpüree und gebratener Brokkoli 22,50 €
- Ein Pfund weißer Spargel aus der Pfalz mit Sauce Hollandaise & "alten" Belana-Kartoffeln 22,50 €
 - mit gekochtem Bauernschinken und mild geräuchertem rohen Schinken zzgl. 7,50 €
 - mit paniertem Kalbsschnitzelchen zzgl. 10,00 €
- Sanft gegartes Filet von der Lachsforelle an Vierz-Sahnesoße mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Arroz Bomba Reis mit **rotem Sauerklee und Sauerampfer** 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 Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art und Bauernkochschinken 25,00 €
- Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße 22,50 €
- Steak vom Limousin-Weiderind mit einer Soße aus grobkörnigem Tafelsenf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle dazu glasierte Cassis-Schalotten und gebratene Serviettenknödel (4-wöchiges Aqua-Aging) 27,50 €
- Gebratenes von der Lammkeule & Lammkrokette v. 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 Urinkelgries, 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 & Orangenpraline 10,00 €
- Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremeis aus **Löwenzahnblütenhonig** 10,00 €
- Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren 10,00 €