

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 45 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 50 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 57,50 €.
Viel Genuss wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am Samstag, 2. Okt 2021
Beginn 18.00 Uhr

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

Mit Münsterkäse gefüllte im Viez-Tempurateig ausgebackene **Beinwellblätter** dazu Paprika-Chutney und Schüttel-Gurkensalat mit **Borretsch**

15,00 €

Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Salat aus wilder Rauke 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 €

Spargelcremesuppe mit Stücken aus weißem Spargel und **Gundelrebe**

10,00 €

Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen als Einlage

10,00 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit



Ein Pfund weißer Spargel "Schwetzinger Meisterschuß" mit Sauce Hollandaise und "alten" Belana-Kartoffeln - mit paniertem Kalbsschnitzelchen zzgl.

25,00 €
10,00 €

Badische Rahm-Karotten-Kartoffeln mit Spinaterrine - mit geräucherter, sousvide gegarter Lachsforelle aus den Naturteichen der Familie Borger zzgl.

25,00 €
10,00 €

Königinpastete gefüllt
- mit Ragout fin mit Mairübchen, grünem Spargel, Steinchampignons, Saubohnen & grünen Erbsen
- mit Fleisch-Ragout fin aus Kalbfleisch, Steinchampignons & grünen Erbsen

25,00 €
25,00 €

Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmilchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken 28,50 €

Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse

25,00 €

HOMMAGE AN DIE KELTEN: Streifen aus geräuchertem mit Beifuß und Weinraute mariniertem Schweinenacken an Leinöl-Fichtenspitzenessig-Vinaigrette, dazu (Schissmehl)-Spinat und Hirse-Giersch-Plätzchen

28,50 €

Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße 25,00 €

Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Rotisseur Senf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel

30,00 €

Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse 30,00 €

... 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

11,00 €

Lorbeer-Crème-caramel mit in **Fichtenspitzen**sirup marinierten schwarzen Johannisbeeren

11,00 €

Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremeis aus **Löwenzahnblüten**honig

11,00 €