



im  
**Wein & Genuss Zentrum**  
**„KULINARISCHE PLAUDEREI“**  
**Weine & Speisen**  
**mit allen Sinnen erleben!**  
am Samstag, 3. Okt 2020  
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 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!

## VORSPEISEN UND SUPPEN

*... in einer Zeit*

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

15,00 €

Artischocke im Ganzen gegart mit einer Himbeeressig-Rote Zwiebel-Vinaigrette serviert, dazu ein Salat aus Käferbohnen, Wachtelbohnen und weißen Cannellini-Bohnen mit **Apfelminze**

15,00 €

Salat aus Spaghettini mit gegrillten gelben und grünen Zucchini, getrockneten Tomaten, Limonen-Kapern Olivenöl dazu mit Basilikum gebeizte Lachsforelle

15,00 €

Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette

15,00 €

Suppe aus Kartoffeln und **wildem Majoran**, als Einlage blaue Trüffelkartoffeln

10,00 €

Klare Lammsuppe mit Bergbohnenkraut und Alb-Leisa (=Alblinsen, ein Passagier der Arche-des-Geschmacks)

10,00 €

## HAUPTGERICHTE

*ohne Zeit*

Knusprig gebratene Grünkernstäbchen mit Ragout aus grünen Bohnen, Campari-Tomaten fermentierten gelben Zucchini und Annabelle-Kartoffeln

25,00 €

**Zitronverbene**-Safran-Soße und Matratzennudeln mit Ingwer entweder mit  
- gebratenem Sommerspitzkohl  
- Roulade von der Lachsforelle & Regenbogenforelle

25,00 €

30,00 €

Königinpastete gefüllt

- mit Ragout fin mit gelben Beten, Möhren, Steinchampignons, Saubohnen & grünen Erbsen  
- mit Fleisch-Ragout fin aus Kalbfleisch, Möhren, Steinchampignons & grünen Erbsen

25,00 €

25,00 €

Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse 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 Schweine-nacken an Leinöl-**Fichtenspitzen**essig-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 €

Kirschenplotzer nach unserer Art - ein warmer Süßkirschen-Brot-Auflauf mit kalter Vanillesauce von der Tahiti-Vanille

11,00 €