

PAULUS

Veranstaltungsort

Landgasthof Paulus & Der Laden

Prälat-Faber-Straße 2-4

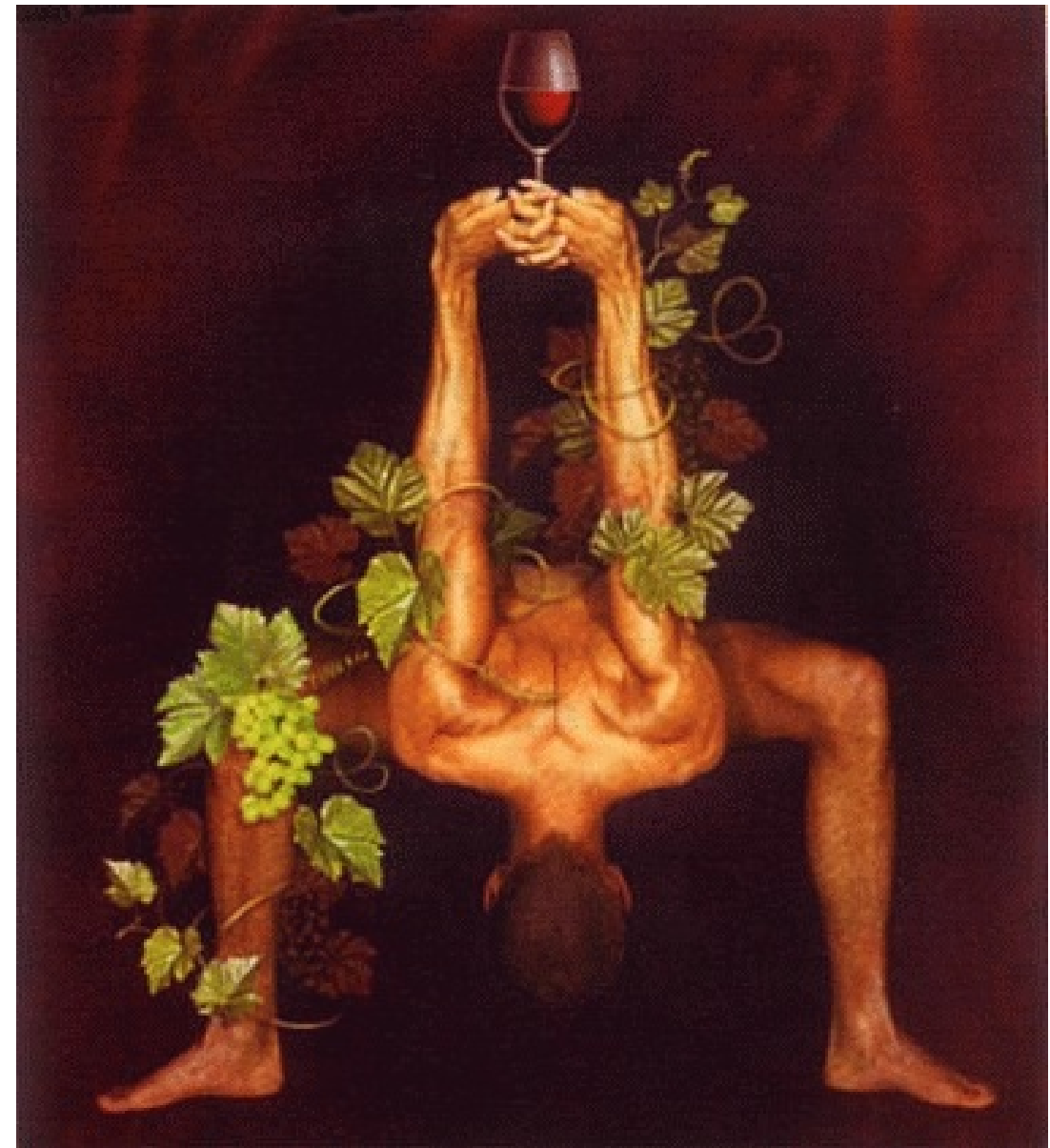
D-66620 Nonnweiler OT Sitzerath

Telefon 06873-91011

Telefax 06873-91191

edress info@landgasthof-paulus.de

internet www.landgasthof-paulus.de



Karfreitags-Mahl 2019

“Fleischlos, aber nicht reizlos”

ein vegetarisches Menü in 5 Aufzügen mit korrespondierenden Weinen

DIE WEINE

🍷 WEINSETPREIS 30 € 🍷

als Apéritif bieten wir an einen NoGin-Tonic mit Polidoris Tonic Water

7,50 € / 1 Cocktailglas



2018er Sauvignon Blanc Premium
Marlborough County, Saint Clair Family Estate
Blenheim / Neuseeland

5,50 € / 1 dl



2018er Muskattrollinger Rosé
Ecovin Weingut Halter
Neckarsulm / Württemberg

5 € / 1 dl



2017er Pinot Gris "Schengen"
Château Pauqué, Abi Duhr
Grevenmacher, Moselle / Luxemburg

7,50 € / 1 dl



2011er Riesling / Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese
Noble Two "Sigrun", Konrad Wines
Renwick / Neuseeland

10,00 € / 5 cl

DAS MENÜ **fleischlos, aber nicht reizlos**

🍴 MENÜPREIS 65 € 🍴
inklusive Fisch 75 €

als Amuse Bouche servieren wir Hanfknäcke
dazu einen Aufstrich aus Käferohnen
mit Sprossen von Bockshornklee, Brokkoli und Radieschen



Mousse von Ziegenquark und Meerrettich mit Salat aus Gundelrebe,
Sauerampfer, Taubnessel, Scharbockskraut, vielstängeliges Schaumkraut &
anderen "wilden" Kräutern und essbaren Blumen an einer Vinaigrette mit
Fichtenspitzenessig und kaltgepresstem Leinöl

14 €



Bärlauchsuppe mit verlorenem Bio-Ei vom Hofgut Dösterhof
dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit Radieschen

10 €



Pikante Frühlingsrollen "Umami-Style" mit gebratenem Brokkoli
und Sweet-Chili-Quitten-Sauce

15 €



Pfannkuchen mit badischen Kartoffelrädle und Spinatterrine 22,50 €
wahlweise mit mild geräucherter & sanft gegarter Lachsforelle 32,50 €



Vanilleeis von der Tahiti-Vanille
mit heißen Beerenfrüchten und Linzertortenkeks

11 €