

**Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße
und geräuchertem Krautsalat**

**Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei
dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-
Sauerteigbrot mit Radieschen**



**Mit Rosmarin und Zwiebeln gefüllte, im
Steinbackofen geschmorte Lammschulter
dazu Ofengemüse mit Paprika, Fenchel, roten
Zwiebeln, Cerignola-Oliven und Kartoffeln**

**Mille-feuille aus knusprig ausgebackenem
Mandelteig gefüllt mit Mousse vom Ziegenquark,
dazu karamellierte Quitten**

**Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen
an Zitronenmelisse-Vinaigrette
dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle**

**Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käseblättertorteiggebäck**

Boeuf Stroganoff

Streifen vom Roastbeef gebraten an einer Soße
mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgerurken & Sauerrahm

dazu Stampfkartoffeln und Rote Bete Salat

**Lorbeer-Crème-caramel
mit in Fichtenspitzenirup marinierten
schwarzen Johannisbeeren**



**Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot
dazu Feldsalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette**

**Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käseblättertorteiggebäck**

**Mild geräuchertes und sanft gegartes
Filet von der Lachsforelle auf badischen
Rahm-Karotten-Nudeln, dazu Blattspinat**

**Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona
und 99%iger Michel Cluizel Schokolade
mit Orangenragout und Orangenpraline**

**Mousse von Ziegenquark & Meerrettich mit Salat aus
Gundelrebe, Giersch, Scharbockskraut, Mädesüß &
anderen "wilden" Kräutern & essbaren Blumen an
einer Vinaigrette mit Fichtenspitzenessig &
kaltgepresstem Leinöl**

**Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei
dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-
Sauerteigbrot mit Radieschen**



**Artischocken in Olivenöl und
Weißwein mit Giersch gedünstet
dazu Kichererbsen-Reis**

**Vanilleeis von der Tahiti-Vanille
mit heißen Beerenfrüchten und Keks für
gute Nerven und gute Stimmung**

Menüs an Ostern 2019

Jedes Menü kostet als 4-Gang Menü 55 Euro und als 3-Gang Menü 47,50 Euro

Viel Genuß und Frohe Ostern wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!