



im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am Samstag, 4. Feb 2023
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 50 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 55 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 62,50 €.
Viel Genuß wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gekochte Rote Bete "Tondo di Chioggia" mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Rukola-Orangen-Salat mit gebrannten Walnusskernen | 17,50 € |
| Artischocke im Ganzen gegart mit einer Himbeeressig-Rote Zwiebel-Vinaigrette serviert, dazu ein Salat aus Käferbohnen, Wachtelbohnen und Kuhbohnen mit Apfelminze | 17,50 € |
| Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Feldsalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette | 17,50 € |
| Kartoffelröllchen mit Rote-Bete-Krem-Füllung auf Alb-Leisa-Salat (=Alblinsen, ein Passagier der Arche-des-Geschmacks), dazu gebeizte Lachsforelle | 17,50 € |
| Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette | 17,50 € |
| Suppe aus Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen & 2022er steirischem Kernöl vom Kürbishof Deimel | 12,50 € |
| Klare Lammsuppe mit Bergbohnenkraut und Alb-Leisa "Späths Alblinse II - Die Kleine" | 12,50 € |

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Grumbernknepp mit Blattspinat in Gorgonzolasoße mit karamellisiertem Muskatkürbis und Kugeln von der aromatischen Williams Christ Hausbaum Birne ☺ | 27,50 € |
| Zitronenverbene-Safran-Soße und Stampfkartoffeln mit Ingwer entweder mit
- gebratenem Spitzkohl
- Roulade von der Lachsforelle & Regenbogenforelle | 27,50 €
35,00 € |
| Meerrettichsauce, Essigzweitschen, Bouillonkartoffeln wahlweise serviert mit
- Rote Bete im Viez-Tempurateig ausgebacken
- gekochter Tafelspitz vom English Longhorn vom Bio-Bauernhof Sandhof | 27,50 €
32,50 € |
| Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse | 27,50 € |
| Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken | 30,00 € |
| Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße | 27,50 € |
| Ragout vom Ochsenchwanz, dazu Spirelli-Nudeln mit Cerignola-Oliven und Rosenkohl | 32,50 € |
| Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Klassik-Senf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel | 32,50 € |
| Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse | 32,50 € |

... und das sind die Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Wählen Sie nach Lust & Laune zwischen Wellenbandnudeln 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 | 12,50 € |
| Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren | 12,50 € |
| "... aus dem Paradiesgarten mitgenommen ..."
Apfel-Zimtstreusel-Tarte mit Apfel-Ingwer-Sorbet und Apfel-Chutney | 12,50 € |