



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 40 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 45 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 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, 5. Mai 2018
Beginn 18.00 Uhr

VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

Gekochte rote & weiße Beten mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Salat aus wilder Rauke mit Orangenfilets und gebrannten Walnüssen	13,50 €
Topinambur-Fritten mit Salzzitronen-Leindotteröl-Mayonnaise und Sauerkraut-Karotten-Salat	13,50 €
Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Feldsalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	13,50 €
Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	13,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette	13,50 €
Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei, dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit Radieschen	10,00 €
Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen	10,00 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

Artischocken in Olivenöl und Weißwein mit Giersch gedünstet, dazu Arroz Bomba Reis mit Kichererbsen	22,50 €
Knusprige gebackene Grünkernstäbchen serviert mit Rahm-Rieslingkraut und Schupfnudeln	22,50 €
Geräucherte, sousvide gegarte Lachsforelle auf badischen Rahm-Karotten-Kartoffeln, dazu Spinatterrine	27,50 €
Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	22,50 €
Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken	25,00 €
Geschnetzeltes vom Peters Farm Bio-Kalb mit Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinchampignons dazu Basler Rösti und Kopfsalat	25,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	22,50 €
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Essigzetschgen und Bouillonkartoffeln	22,50 €
Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Tafelsenf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel	27,50 €
Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse	27,50 €

... 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	10,00 €
Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren	10,00 €
Geeistes Soufflé vom Gelben-Edelapfel-Brand mit Apfel-Zimtstreusel-Tarte und Apfel-Chutney	10,00 €