



im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben*
am Samstag, 3. Feb 2024
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 52,50 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 57,50 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 65 €.
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 €
Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Feldsalat mit Apfelmarmelade-Vinaigrette	17,50 €
Caesar Salad (Römischer Salat mit einem Dressing mit Arbecquina Olivenöl, Zitronensaft und Anchovis, dazu Schlehenn Oliven, Knoblauchcroutons, Ei & feingehobelter Parmesan Reggiano)	17,50 €
Kartoffelröllchen mit Rote-Bete-Krem-Füllung auf Alb-Leisa-Salat (=Ablinsen, 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 & 2023er steirischem Kernöl vom Kürbischef Deimel	12,50 €
Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen als Einlage	12,50 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

Grumbernknepp mit Blattspinat in Gorgonzolasoße mit karamellisiertem Muskatkürbis und Kugeln von der aromatischen Novembra-Birnen	30,00 €
Gratinierter Blumenkohl und französische Trüffelkartoffeln	30,00 €
Zitronenverbene-Safran-Soße und Wellenband-Nudeln aus Urdinkelgries mit Ingwer entweder mit - gebratenem Spitzkohl - Roulade von der Lachsforelle & Regenbogenforelle	30,00 € 35,00 €
HOMMAGE AN DIE KELTEN: Streifen aus geräuchertem mit Beifuß und Weinraute mariniertem Schweinefleisch an Leinöl-Fichtenspitzenessig-Vinaigrette, dazu (Schissmehl)-Spinat und Giersch-Hirseplätzchen	30,00 €
Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbecquina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	30,00 €
Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Witzheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken	30,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	27,50 €
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	35,00 €
Gebratenes von der Keule & Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütehaltung mit GewürzCousCous & Mangold-Gemüse	35,00 €

... 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 Fichtenspitzenessig marinierten schwarzen Johannisbeeren	12,50 €
"... aus dem Paradiesgarten mitgenommen ..." Apfel-Zimtstreusel-Tarte mit Apfel-Ingwer-Sorbet und Apfel-Chutney	12,50 €