



im  
**Wein & Genuss Zentrum**  
**„KULINARISCHE PLAUDEREI“**  
**Weine & Speisen**  
**mit allen Sinnen erleben!**  
am Samstag, 2. Feb 2019  
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 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!

## VORSPEISEN UND SUPPEN

### ... in einer Zeit

- |                                                                                                                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Artischocke im Ganzen gegart mit einer Himbeeressig-Rote Zwiebel-Vinaigrette serviert, dazu ein Salat aus Käferbohnen, Wachtelbohnen und weißen Cannellini-Bohnen mit <b>Apfelminze</b> | 13,50 € |
| Gekochte Rote Bete "Tondo di Chioggia" mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Salat aus wilder Rauke mit Orangenfilets und gebrannten Walnüssen                                        | 13,50 € |
| Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Feldsalat mit Apfelbalsamico-Vinaigrette                                                                                                    | 13,50 € |
| Kartoffelröllchen mit Rote-Bete-Krem-Füllung auf Alb-Leisa-Salat (=Alblinsen, ein Passagier der Arche-des-Geschmacks) dazu mit <b>Ananassalbei</b> gebeizte Lachsforelle                | 13,50 € |
| Geschmorte Schweinebäckchen mit geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette                                                                                                            | 13,50 € |
| Kartoffelsuppe mit <b>wildem Majoran</b> , Linsen und Lauch als Einlage                                                                                                                 | 10,00 € |
| Klare Rinderkraftbrühe mit "Herrgottsbscheißerle" und Gemüsestreifen                                                                                                                    | 10,00 € |

## HAUPTGERICHTE

### ohne Zeit

- |                                                                                                                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Grumbernknepp mit Blattspinat in Gorgonzolasoße mit karamellisiertem Muskatkürbis & Kugeln von der Kaiser Birne                                                                                                     | 22,50 € |
| Knusprige gebackene Grünkernstäbchen serviert mit Rahm-Rieslingkraut und Schupfnudeln                                                                                                                               | 22,50 € |
| Roulade von der Lachsforelle & Regenbogenforelle mit <b>Zitronenverbene</b> -Safran-Soße und Stampfkartoffeln mit Ingwer                                                                                            | 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 € |
| Eingemachtes Kalbfleisch (Blanquette) in Weißwein-Sahnesoße mit mariniertem Bouillongemüse und Matratzennudeln aus Urdinkelgries und Ingwer                                                                         | 25,00 € |
| Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße                                                                                               | 22,50 € |
| HOMMAGE AN DIE KELTEN: Streifen aus geräuchertem mit <b>Beifuß</b> und <b>Weinraute</b> mariniertem Schweine-nacken an Leinöl-Fichtenspitzenessig-Vinaigrette, dazu ( <b>Schissmehl</b> )-Spinat und Hirseplätzchen | 25,00 € |
| 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 <b>Fichtenspitzen</b> sirup marinierten schwarzen Johannisbeeren       | 10,00 € |
| Birnenauflauf mit Eisparfait aus Hokkaido-Kürbis und Kürbiskernkrokant                              | 10,00 € |