

Liebe Gäste! Aus den folgenden Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts können Sie sich nach Herzenslust ein Menü zusammenstellen. Ein 3-Gang Menü inklusive Suppe, Hauptgang und Dessert kostet 40 € / Person. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang und Dessert kostet 45 € / Person. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert kostet 50 €.
... ohne Aufpreis ☺ am Klavier Peter Simon "Sammy" mit Love me tender und mehr
Viel Genuß wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

im
Wein & Genuss Zentrum
"KULINARISCHE PLAUDEREI"
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am Samstag, 3. März 2018
Beginn 18.00 Uhr

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gekochte Rote Bete "Tondo di Chioggia" mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Salat aus wilder Rauke mit Orangenfilets und gebrannten Walnüssen	13,50 €
Linsen-Schwarzwurzel-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle	13,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette	13,50 €
Rote-Bete-Apfel-Suppe mit Meerrettichgriesklößchen	10,00 €
Klare Lammsuppe mit Bergbohnenkraut und Alb-Leisa "Späths Albinse II - Die Kleine"	10,00 €

HAUPTGERICHTE

Kartoffel-Gnocchi in Orangensoße mit karamellisierten Kumquats und Kranbeeren auf Rotkraut	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 Oliva Verde Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	22,50 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art und Bauernkochschinken dazu winterlicher Blattsalat mit Sprossen und weißem Rettich sowie Pommes Frites	25,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	22,50 €
Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinchampignons dazu Basler Rösti und Feldsalat	25,00 €
Steak vom Limousin-Weiderind mit einer Soße aus grobkörnigem Tafelsenf aus dem Saarland produziert nach altem Dijon-Senf Rezept, dazu glasierte Cassis-Schalotte, Brokkoli und gebratene Serviettenknödel	27,50 €
Gebratenes von der Keule & Krokette vom Coburger Fuchsschaflamm dazu GewürzCousCous und Mangold-Gemüse	27,50 €

DESSERTS

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 €

Valentinstag 2018
Mittwoch, 14. Februar