

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 58 €. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang & Dessert kostet 63,50 €. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert kostet 72 €.

Viel Genuss wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!



## VORSPEISEN UND SUPPEN

Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot dazu Salat aus wilder Rauke mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	19,00 €
Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle wahlweise vegan: mit frittierten Kichererbsenbällchen (Falafeln)	19,00 €
Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat an Linsenvinaigrette	19,00 €
Pastinakensuppe mit Liebstockelsamen und Petersilienöl, dazu Pastinaken, Süßkartoffel & Rote Bete Chips	13,50 €
Tomatenessenz dazu Crostini mit einer Tapenade aus schwarzen Oliven	13,50 €

## HAUPTGERICHTE

Kartoffel-Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße karamellisiertem Muskatkürbis und Kugeln von der Conference Birne	33,00 €
Rahm-Rieslingkraut und Schupfnudeln wahlweise serviert mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• knusprigen Grünkernstübchen</li> <li>• geräuchertem, sousvide gegartem Lachsforellenfilet aus den Teichen der Familie Borger in Wadrill</li> </ul>	33,00 € 40,00 €
Marinierte & gebratene Brust von der Freilandpoularde "Label rouge" mit einer mediterranen Soße aus Limone, Chili, Blattkoriander, Knoblauch und Arbequina Olivenöl, dazu Linsen-Kartoffel-Gemüse	33,00 €
Cordon Bleu vom Peters Farm Bio-Kalb mit Wizenheldener Bauernrohmilchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken	33,00 €
Boeuf Stroganoff - Streifen vom Roastbeef gebraten an einer Soße mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken & Sauerrahm - mit Stampfkartoffeln und Rote Bete Salat	38,50 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	30,00 €
Saftgulasch vom Taurus-Weiderind von den Habichtswiden (Naturschutzgroßprojekt im Saarland) und/oder vom English Longhorn Rind vom Bio-Bauernhof Sandhof, dazu Bandnudeln aus Urdinkelgrieß und Brokkoli	38,50 €
Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Rottisseur Senf aus dem Saarland von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotte und gebratene Serviettenknödel	38,50 €

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

Wählen Sie nach Lust & Laune zwischen breiten Bauernudeln, Serviettenknödeln oder Kartoffelgratin.  
Außerdem können Sie aussuchen entweder unseren knackig-bunten Salat oder frische Gemüse der Saison.

## DESSERTS

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout	13,50 €
Kremeis aus Tahiti-Vanille mit heißen Kirschen und Linzertortenkeks	13,50 €
Birnenauflauf mit Eisparfait aus karamellisiertem Hokkaido-Kürbis und Kürbiskernkrokant in Bitterschokolade	13,50 €