

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!

im
Wein & Genuss Zentrum
„KULINARISCHE PLAUDEREI“
Weine & Speisen
mit allen Sinnen erleben!
am Samstag, 6. Apr 2024
Beginn 18.00 Uhr

VORSPEISEN UND SUPPEN

| | |
|--|---------|
| Parmesan-Crème-brûlée mit Quittenbrot, dazu Salat aus wilder Rauke mit Apfelmarmelade-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 Liebstocksesamen und Petersilienöl, dazu Pastinaken, Süßkartoffel & Rote Bete Chips | 13,50 € |
| Klare Rinderkraftbrühe mit „Herrgottsbscheißerle“ und Gemüsestreifen als Einlage | 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: | |
| • knusprigen Grünkernstäbchen | 33,00 € |
| • geräuchertem, sousvide gegartem Lachsforellenfilet aus den Teichen der Familie Borger in Wadrill | 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 Witzheldener Bauernrohmilchkäse nach Gouda Art & Bauernkochschinken | 33,00 € |
| Geschnetzeltes vom Kalb mit Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinchampignons dazu Basler Rösti und Feldsalat | 38,50 € |
| Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße | 30,00 € |
| Saftgulasch vom English Longhorn vom Bio-Bauernhof Sandhof dazu breite Bauernnudeln mit Cerignola-Oliven & Rosenkohl | 38,50 € |
| Steak vom Limousin-Weiderind (4wöchiges Aqua-Aging) mit einer Soße aus grobkörnigem Rotisseur 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 Wellenbandnudeln aus Urdinkelgries, 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 Linzertortenecks | 13,50 € |
| "... aus dem Paradiesgarten mitgenommen ..." Apfel-Zimtstreusel-Tarte mit Apfel-Ingwer-Sorbet und Apfel-Chutney | 13,50 € |