

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 45 € / Person. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang und Dessert kostet 50 € / Person. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert kostet 57,50 €.  
... 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, 7. März 2020  
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	15,00 €
Königinpastete gefüllt mit Ragout fin aus Kalbfleisch, Steinchampignons & grünen Erbsen	15,00 €
wahlweise vegetarisch: mit gelben Beten, Spargel, Steinchampignons, bunten Palbohnen & grünen Erbsen	15,00 €
Linsen-Schwarzwurzel-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle	15,00 €
wahlweise vegan: mit fritierten Linsen-Falafel und Ananas-Chutney	15,00 €
Paté à la Maison (aus Rind- & Kalbfleisch, Geflügelleber, grünem Holunderpfeffer, Pilz-Duxelles & Geleemantel aus Rinderkraftbrühe) mit hauseingelegten Gewürzgurken, Fassbutter von der Gläsernen Molkerei & herzhaftes Bauernbrot	15,00 €
Pastinakensuppe mit Liebstockelsamen und rote Bete Chips	11,00 €
"Eingeweckter Sommer" = Tomatenessenz, dazu Crostini mit einer Tapenade aus schwarzen Oliven	11,00 €

## HAUPTGERICHTE

Pikante Frühlingsrollen "Umami-Style" mit Sweet-Chili-Quitten-Sauce dazu Kartoffelpüree „blaues Wunder“ und gebratener Brokkoli	25,00 €
Rahm-Rieslingkraut und Schupfnudeln wahlweise serviert entweder mit:	
• knusprigen Grünkernstäbchen	25,00 €
• geräuchertem Lachsforellenfilet aus den Teichen der Familie Borger in Wadrill	28,50 €
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	25,00 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art und Bauernkochschinken dazu winterlicher Blattsalat mit Sprossen und lila Rettich sowie Pommes Frites	28,50 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	25,00 €
Ragout vom Ochsenchwanz, dazu Matratzennudeln mit Cerignola-Oliven und Kräuterwirsing	28,50 €
Boeuf Stroganoff - Streifen vom Roastbeef gebraten an einer Soße mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken & Sauerrahm - mit Stampfkartoffeln und Rote Bete Salat	28,50 €
Gebratenes von der Keule und Krokette vom Hohenloher Lamm aus Hütelhaltung dazu GewürzCousCous und Mangold-Gemüse	30,00 €

## DESSERTS

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout	11,00 €
Geeistes Soufflé vom Gelben-Edelapfel-Brand mit Apfel-Zimtstreusel-Tarte und Apfel-Chutney	11,00 €
Luftig-leichter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	11,00 €