

Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat

☆☆☆

Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle

☆☆☆

Klare Lammsuppe mit "Späths Albinse II - Die Kleine" und Bergbohnenkraut als Einlage

☆☆☆

Suppe aus Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

☆☆☆

Boeuf Stroganoff

Streifen vom Roastbeef gebraten an einer Soße mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken & Sauerrahm

dazu Stampfkartoffeln und Rote Bete Salat

☆☆☆

Im Steinbackofen geschmorte Schulter vom Hohenloher Lamm aus Hüehaltung mit Rosenkohl und breiten Urdinkelgries-Nudeln

☆☆☆

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout und Orangenpraline

Geeistes Soufflé vom Gelben-Edelapfel-Brand mit Apfel-Zimtstreusel-Tarte und Apfel-Chutney

Menüs an Weihnachten 2018

Viel Genuß und Frohe Weihnachten wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!

Gekochte Rote Bete "Tondo di Chioggia" mit Ziegenfrischkäse serviert auf einem Rukola-Orangen-Salat mit kandierten Walnusskernen

☆☆☆

Pastinakensuppe mit Liebstöckelsamen und rote Bete Chips

☆☆☆

Kartoffel-Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße karamellisiertem Muskatkürbis und Kugeln von der Novembra Birne

☆☆☆

Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren

Jedes Menü kostet als 4-Gang Menü 50 Euro und als 3-Gang Menü 45 Euro