

Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat

☆☆☆

Schwarzwurzel-Linsen-Ananas-Salat mit Ananassalbei gebeizter Lachsforelle

☆☆☆

Klare Lammsuppe mit Bergbohnenkraut & Alb-Leisa "Späths Alblinse II - Die Kleine"

☆☆☆

Suppe aus Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

☆☆☆

Züricher Geschnietzeltes vom Peters Farm Biokalb mit Steinpilzrahmssoße & gebratenen Steinchampignons, dazu Wellenbandnudeln aus Urdinkel-Gries & Rosenkohl

☆☆☆

Mit Rosmarin und Zwiebeln gefüllte, im Steinbackofen geschmorte Lammschulter dazu Ofengemüse mit Paprika, Fenchel, roten Zwiebeln, Oliven und rote-Emmalie-Kartoffeln

☆☆☆

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

Kirschenplotzer nach unserer Art - ein warmer Kirschenauflauf mit kalter Vanillesauce

Menüs an Weihnachten 2022

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 gebrannten Walnusskernen

☆☆☆

Pastinakensuppe mit Liebstöckelsamen und Pastinaken & Rote Bete Chips

☆☆☆

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

☆☆☆

Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren

Jedes Menü kostet als 4-Gang Menü 65 Euro und als 3-Gang Menü 55 Euro