

Die Produkte, die auf der Speisekarte in Kursivschrift geschrieben sind, können Sie bei uns für zu Hause kaufen! Mitnehmen können Sie zudem alle Lebensmittel, die wir als Grundprodukte im Landgasthof für unsere Speisen verwenden wie z.B. Butter, Eier, Ziegenquark, Parmesankäse, Essig, Öle, Salat, Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel etc. Sie können alle Dinge einkaufen, die daraus als Halbfertigprodukte entstehen, wie z.B. den 14 Tage eingelegten Sauerbraten, alle Teile vom Milchlamm bratfertig zugeschnitten, alle zubereiteten Salate wie den Kartoffel-Beluga-Linsensalat, alle Suppen wie z.B. die klare Ochsenchwanzsuppe oder Saucen und Fonds. Natürlich gilt dies auch für das Focacciabrot aus dem Steinbackofen. Das aktuelle Angebot finden Sie auf dem Kontorblatt!

Es ist uns ein Anliegen mit Erzeugern und Händlern zusammenzuarbeiten, die Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt sind, ebenso schätzen wie wir. Viele unserer Grundprodukte, die wir verwenden, stammen von Landwirten aus unserer Region. Diese wählen wir gemäß unserer ethisch-hedonistischen Qualitätsphilosophie aus. Andere Lebensmittel, die in unserer nahen Umgebung nicht gedeihen, selektionieren wir in umfangreichen Vergleichskostungen. Alle Grundprodukte wählen wir nach der sensorischen Qualität und auch betreffend der Nachhaltigkeit der Art der Erzeugung und Verarbeitung aus. Im folgenden finden Sie eine Liste von Erzeugern und Händlern, die wir Ihnen gerne ans Herz legen:

Fleisch & Schinkensorten v. Schwäbisch Hällisches Schwein & Boeuf de Hohenlohe	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, Schwäbisch Hall
Reh und Hirsch aus heimischen Wäldern	Jagdschule Seibt, Sitzerath
Fleisch vom Limousin-Rind und Limousin-Kalb aus Weidehaltung	Eichhof Familie Reichert, Reinsfeld
Lamm vom Merinoschaf	Wanderschäfer Martin Bous, Trier-Ehrang
Poularden der Marke Label Rouge	La Provençale, Luxemburg
Alb-Leisa (= Alblinsen): ein Arche-des-Geschmacks-Passagier	Erzeugergem. Alb-Leisa, www.alb-leisa.de
Lachsforellen aus Naturteichen	Familie Borger, Fischzucht, Wadrill
Eier von Freiland-Hühnern und Rindersalami	Sonnenhof Eier-Rose, Wadern
Kräuter & essbare Blumen aus Wildsammlung und eigener Aufzucht, Salate, seltene Gemüsesorten	Sigrune Essenpreis EH, NETWORKS, Sitzerath aus eigenen & gepachteten Garten
Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moine	Käse Waltmann, Erlangen
Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst	Bioland-Gemüsebau Denis, Saarlouis
Salate, Gemüse, Spargel, Kartoffeln und Obst, das wir nicht von Bioland-Gemüsebau Denis beziehen	aus Sitzerather Haus- und Küchengärten in Bioqualität und mit viel Vitamin Liebe, Bioland Stefan Denis, Saarlouis und Früchte-Kreis, Saarbrücken
Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne	Kürbischhof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark
Andechser Topfenquark, Roggen, Dinkel, Grünkern, Bulgur & Co.	Gebr. Franz-Lebensmittel aus kontr. ökolog. Anbau, SLS
Bio-Kaffee aus FairTrade, Schokoladenkaffeebohnen	Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen
Ziegenfrischkäse, Ziegenjoghurt	Martinshof - Bioland Metzgerei & Käserei, WND-Osterbrücken
Michel Cluizel Schokolade	Cluizel Chocolatier, Paris
Valrhona Schokolade	Valrhona, F-Tain l'Hermitage
Ur-Dinkel, Ur-Dinkelprodukte (Mehl, Nudeln aus Dinkelgries, Bulgur, CousCous, Reis) & Eier vom Sulo-Landhuhn	Handwerksbetrieb Riga´s Dinkelmühle Hemmersdorf
Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art	Hielscher Hof, Leichlingen
getrocknete Kräuter und Gewürze	KräuterSchulte, Gernsbach im Schwarzwald
Olivenerle, Hülsenfrüchte, Arroz Bomba Reis, Fleur de Sel	Tivona Alimentaria, Köln
Äpfel alter Sorten; naturtrüber Direktsaft aus Äpfeln von saarländischen Streuobstwiesen, Viez, Magenbitter und Apfelbalsamicoessig	Familie Wolfgang Schmitt, Merzig-Meningen
Saarländischer Senf aus Braun- und Gelbsenf, Leindotteröl	Bliesgau Ölmühle, Homburg-Einöd
Leinöl frisch und kalt gepresst	Ölmühle Solling, Boßfen



BIB GOURMAND



Zitat Gert von Paczensky, Gastronomiekritiker: "Auf den Gedanken, hervorragend gelungene

traditionelle Gerichte seien langweilig, weil es sie schon lange gibt - wie wir in mancher Restaurantkritik lesen - könnte nur jemand kommen, der sie alle fast täglich isst. Man zeige ihn uns!"

Wir sind Mitglied bei



Slow Food
Deutschland e.V.

EUROTOQUES

PS 1:

Der Landgasthof Paulus & Der Laden wurde auch in der aktuellen Ausgabe des Guide Michelin - der „Bibel unter den Restaurantführern“ - wieder für seine Leistungen ausgezeichnet. Mit nur zwei weiteren Kollegen im Saarland haben wir den "Bib Gourmand" erhalten. Ihn dürfen wir nun schon im 13. Jahr in Folge führen. Der Bib Gourmand ist eine besondere Auszeichnung für Restaurants mit regionaler Küche, die sich durch ein ausgesprochen günstiges Preis-Genussverhältnis der angebotenen Speisen und Weine, sowie durch einen aufmerksamen Service und angenehmes Ambiente hervortun. Er wird für Restaurants, die die ländliche Küche pflegen, wie ein Stern in der Gourmetküche gewertet. Apropos Sterne: Der Gault-Millau hat die Landgasthof Küche im neuesten Führer mit 13 Punkten bewertet, was in dessen Rating knapp unter einem Guide Michelin Stern liegt.

PS 2:

Wussten Sie, dass meine Frau Sigrune Essenpreis EH im März 2005 in Anerkennung ihres kreativen und unermüdbaren Einsatzes für Bio-Produkte in den exklusiven Kreis der BIOSpitzkoeche Deutschlands berufen wurde (www.bio-spitzkoeche.de). Seit Frühjahr 2008 bewirtschaftet sie im Rahmen des von ihr initiierten "Sitzerather Haus- & Küchengärten Projektes" eigene und gepachtete Gärten zur Versorgung des Landgasthofes mit Gemüse und Obst vom "Garten direkt auf den Tisch". Im Moment widmet sie sich der Anlage eines Schau- und Lehrgartens zur Wahrung und Weitergabe des Wissens rund um Küchengärten, in den wir Sie zur Besichtigung recht herzlich einladen.