

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 35,00 € / Person. Ein 3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise, Hauptgang und Dessert kostet 40,00 € / Person. Ein 4-Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert kostet 45,00 €.
Viel Genuss wünscht Ihnen das Landgasthof Paulus & Der Laden-Team!



VORSPEISEN UND SUPPEN

... in einer Zeit

Mousse von Ziegenquark und Meerrettich mit Salat aus Baldrian, Giersch, Scharbockskraut, Mädesüß und anderen "wildem" Kräutern & essbaren Blumen an einer Vinaigrette mit Fichtenspitzenessig & kaltgepresstem Leinöl	13,50 €
Schwarzwurzelflan mit einem Radicchio-Birnensalat	13,50 €
Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	13,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen an Majoransoße mit Weißkrautsalat	13,50 €
Gebratene Lammleber mit glasierten Quittenspalten und Löwenzahnsalat angemacht mit Apfelbalsamico-Vinaigrette	13,50 €
Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei vom Sulo-Landhuhn, dazu gebuttertes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit Radieschen	9,00 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käse-Blätterteiggebäck	9,00 €

HAUPTGERICHTE

ohne Zeit

Panierte Sellerietaschen gefüllt mit Selleriepüree an einer "vegetarischen Sauerbratensoße" dazu Dinkelrisotto mit Lauch und Karotten	17,50 €
Ein ganzes Pfund weißer Spargel aus der Pfalz mit Sauce Hollandaise & "alten" Linda-Kartoffeln	20,00 €
- mit gekochtem Bauernschinken und mild geräuchertem rohen Schinken zzgl.	6,50 €
- mit paniertem Kalbsschnitzelchen zzgl.	8,50 €



Ganze gebratene Freilandpoularde "Label Rouge" mit mediterranem Ofengemüse für 2 Personen	50,00 €
Ganze Lachsforelle in der Zitronen-Salzkruste gebacken mit Viez-Sahnesoße & Fenchel für 2 Personen	50,00 €

Für diese Gerichte benötigen Sie Zeit! Die Poularde wird erst ab Bestellung geschoben, brät dann ca. 70min Minuten in unserem Steinbackofen und wird dann im gusseisernen Bräter aufgetischt; die Lachsforelle benötigt ca. 50min ab Bestellung.

Entrecôte double vom Limousin-Weiderind mit Rotwein-Schalottensoße für 2 Personen	55,00 €
---	---------

nehmen wir uns die Zeit ...

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 gekocht aus Alb-Leisa (=Alblinsen, ein Passagier der Arche-des-Geschmacks)	20,00 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Witzenheldener Bauernrohmlchkäse nach Gouda Art und Bauernkochschinken	20,00 €
Eingemachtes Kalbfleisch (Blanquette) in Weißwein-Sahnesoße mit mariniertem Bouillongemüse und Matrazennudeln aus Urdinkelgrieß	22,50 €
Rindsrouladen mit selbsteingelegten Gewürzgurken gefüllt dazu Kopfsalat und breite Bauernnudeln aus Ur-Dinkelgries	20,00 €
Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	20,00 €
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Essigzwetschgen und Bouillonkartoffeln	20,00 €
Steak vom Limousin-Weiderind mit einer Soße aus grobkörnigem Tafelsenf aus dem Saarland produziert nach altem Dijon-Senf Rezept aus Gelbsenf und Braunsenf von der Bliesgau Ölmühle, dazu glasierte Cassis-Schalotten und gebratene Serviettenknödel	23,50 €
Gebratenes von der Lammkeule und Lammkroketten vom heimischen Merino-Weidelamm mit Gewürz-CousCous und Spinat-Mangold-Gemüse	23,50 €
Sanft gegartes Filet von der Lachsforelle an Sauerampfer -Viezsahnesoße mit Kohlrabi-Karotten-Nest und Stampfkartoffeln	23,50 €

... in einer Zeit

... und das sind die Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Wählen Sie nach Lust & Laune zwischen Bauernnudeln aus Urdinkelgries, Serviettenknödeln oder Kartoffelgratin. Außerdem können Sie aussuchen entweder unseren knackig-bunten Salat oder frische Gemüse der Saison.

DESSERTS

ohne Zeit

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona und 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout	9,00 €
Mille-feuille aus knusprig ausgebackenem Mandelteig mit Schwarzkümmel und Hanfsamen, gefüllt mit Mousse vom Ziegenquark, dazu karamellierte, mit Quittenbrand aromatisierte Birnenquitten	9,00 €
Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremeis aus Löwenzahnblütenhonig	9,00 €
☺ Arme Ritter mit roter Grütze und Vanillesoße	9,00 €

...wenn Sie einen salzigen Abschluss mögen, dann gibt es einen Käseteller aus Ziegenfrischkäse vom Bio-Bauernhof Martinshof, Tête-de-Moïne, 2008er Parmesan, & Gorgonzola Dolce mit Arbequina Oliven, Kapernäpfeln & Quittenbrot

12,50 €

nehmen wir uns die Zeit ...