

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 Vergleichsverkostungen. 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 vom Limousin-Rind und Limousin-Kalb aus Weidehaltung
Lamm vom Merinoschaf
Reh und Hirsch aus heimischen Wäldern
Poularden der Marke Label Rouge
Fleisch & Schinkensorten v. Schwäbisch Hällisches Schwein und Boeuf de Hohenlohe
Lachsforellen aus Naturteichen
Eier von Freiland-Hühnern und Rindersalami
Salate, Gemüse, Kartoffeln und Obst
Salate, Gemüse, Spargel, Kartoffeln und Obst, das wir nicht von Bioland-Gemüsebau Denis beziehen

Kräuter & essbare Blumen aus Wildsammlung und eigener Aufzucht, Salate, seltene Gemüsesorten

Alb-Leisa (= Alblinsen): ein Arche-des-Geschmacks-Passagier
Andechser Topfenquark, Roggen, Dinkel, Grünkern, Bulgur & Co.

Parmesan Reggiano, Gorgonzola dolce, Tête de Moine

Ziegenfrischkäse, Ziegenjoghurt



Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art
Bio-Kaffee aus FairTrade, Schokoladenkaffeebohnen

Michel Cluizel Schokolade
Valrhona Schokolade

BIB GOURMAND

Ur-Dinkel, Ur-Dinkelprodukte (Mehl, Nudeln aus Dinkelgries, Bulgur, CousCous, Reis) & Eier vom Sulo-Landhuhn
getrocknete Kräuter und Gewürze

Olivenerle, Hülsenfrüchte, Arroz Bomba Reis, Fleur de Sel
Äpfel alter Sorten; naturtrüber Direktsaft aus Äpfeln von saarländischen Streuobstwiesen, Viez, Magenbitter und Äpfelbalsamicoessig

Saarländischer Senf aus Braun- und Gelbsenf, Leindotteröl
Kürbiskernöl aus 1. Pressung, Kürbiskerne
Leinöl frisch und kalt gepresst

Eichhof Familie Reichert, Reinsfeld
Wanderschäfer Martin Bous, Trier-Ehrang
Jagdschule Seibt, Sitzerath
La Provençale, Luxemburg
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, Schwäbisch Hall
Familie Borger, Fischzucht, Wadrill
Sonnenhof Eier-Rose, Wadern
Bioland-Gemüsebau Denis, Saarlouis
aus Sitzerather Haus- und Küchengärten in Bioqualität und mit viel Vitamin Liebe, Bioland Stefan Denis, Saarlouis

Sigrune Essenpreis EH, NETWORKS,
Sitzerath, aus eigenen & gepachteten Gärten

Erzeugergem. Alb-Leisa, www.alb-leisa.de

Gebr. Franz-Lebensmittel aus kontr. ökolog. Anbau, SLS

Käse Waltmann Affineur, Erlangen

Martinshof - Bioland Metzgerei & Käseerei, WND-Osterbrücken

Hielscher Hof, Leichlingen

Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen

Cluizel Chocolatier, Paris
Valrhona, F-Tain l'Hermitage

Handwerksbetrieb Riga's Dinkelmühle Hemmersdorf

KräuterSchulte, Gernsbach im Schwarzwald

Tivona Alimentaria, Köln

Familie Wolfgang Schmitt,
Merzig-Menningen

Bliesgau Ölmühle, Homburg-Einöd

Kürbischhof Deimel, A-Ottendorf / Steiermark

Ölmühle Solling, Boffzen



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



Unser Wissen ist ein Schatz, der sich vermehrt, wenn wir ihn teilen



Menü anlässlich des Besuches des Slow Food Convivium Bonn im Landgasthof Paulus

am Samstag, den 30. Juni & Sonntag, den 1. Juli 2012

PS1:

Wussten Sie, dass meine Frau Sigrune Essenpreis EH im März 2005 in Anerkennung ihres kreativen und unermüden Einsatzes für Bio-Produkte in den exklusiven Kreis der BIOSpitzenköche Deutschlands berufen wurde (www.bio-spitzenkoeche.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.

DIE WEINE



WEINE ZUR VORSPEISE

2010er Sauvignon Blanc trocken "Lake Chalice", Marlborough
Lake Chalice Wines, Renwick / Neuseeland

2009 Chardonnay "Morning Fog", San Francisco Bay AVA
Wente Vineyard, Livermore / Kalifornien

WEIN ZUR SUPPE

Medium Dry Amontillado "Los Arcos", Emilio Lustau, Jerez / Spanien

WEIN ZUM HAUPTGANG

2008er Riesling Spätlese "Von Geldern 1904"
Weingut Bernhard Kirsten, Klüsserath / Mittelmosel

... 3 ROTWEINE ZWISCHENDURCH

ZUM GUTEN SCHLUSS ...

gibt es zu Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremais aus Löwenzahnblütenhonig

Espresso oder Café Crème von Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen



am Sonntag im Bart'schen Wirtschaftsgarten servieren wir
Pizza "LandgasthofArt" aus dem Steinbackofen
mit Apfel-Quittensaft, 2008er Rieslingsekt brut vom Wgt. Kirsten, Klüsserath /
Mittelmosel wahlweise verfeinert mit Holunderblütensirup oder Fichtenspitzensirup
hausgemachter Himbeeressig mit Grander-Wasser

DAS MENÜ

als Amuse Bouche gibt es ofenfrisches Focacciabrot & Andechser Topfenquark
verfeinert mit kaltgepresstem Leinöl und geröstetem Brennesselsamen



Gekochte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse vom Martinshof serviert auf
einem Rukola-Orangen-Salat mit karamellisierten Walnusskernen



Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käse-Blätterteig-Gebäck (V)



Roulade aus der Lachsforelle mit einer Zitronenverbene-Safran-Soße
dazu Matrazennudeln aus Ur-Dinkelgries mit Ingwer
wahlweise vegetarisch mit gebratenem Spitzkohl

Veranstaltungsort

Landgasthof Paulus & Der Laden

Prälat-Faber-Straße 2-4 * D-66620 Nonnweiler OT Sitzerath

Telefon 06873-91011 * Telefax 06873-91191

edress info@landgasthof-paulus.de * internet www.landgasthof-paulus.de



Inmitten der unberührt ländlichen Idylle des Schwarzwälder Hochwaldes im nördlichen Saarland liegt der liebevoll gestaltete Landgasthof Paulus & Der Laden. Treten Sie aus dem Hamsterrad des Alltags heraus, entspannen Sie und lehnen sich zurück, wenn wir Sie mit gesunden und frisch gekochten Speisen aus saisonalen und regionalen Grundprodukten bekochen und mit edlen Kreszenzen aus unserem gut bestückten Weinkeller bewirten. Im Landgasthof Paulus befindet sich auch das Sigrune Essenpreis Wein & Genuss Zentrum. Die Palette der Veranstaltungen an diesem alltagsfernen Platz mit seinen magisch-sinnlichen Räumen umfasst "Kulinarische Plaudereien", "Bungee Jumping für die Sinne", "QuintEssenZ", "Essklasse" oder "Genuss-Coaching rund um Wein". Im Verlaufe aller Veranstaltungen ist die Idee, in einzigartiger Umgebung mit köstlichen Speisen und Weinen über die Ansprache aller 5 Sinne zum Wesentlichen zu finden.