

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

Wir sind jederzeit bemüht,
Ihnen ihre Wünsche
zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Sollte uns das einmal nicht gelingen,
zögern Sie nicht und sprechen uns bitte an!

Guten Appetit

Ihre Familie Köhle mit dem gesamten Pflugteam



**P.S.: sämtliche Informationen zu Allergenen
finden Sie in einer separaten Karte
Bitte fragen Sie Ihren Kellner!**

Starters

Cream of tomato soup with bread croutons	€ 7,00
Beef broth with root vegetables and semolina dumplings	€ 8,00
Carpaccio of Argentine Black Angus Beef Tenderloin marinated with fine basil oil, topped with shaved Parmesan, served on fresh arugula with breadsticks	€ 19,50
Crostini with French Soft Cheese and Cranberries served on a colorful bed of salad	€ 11,50
Salad Vital mixed salad plate with herb vinaigrette and fried chicken strips	€ 17,50
Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€ 7,70
Large mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€ 11,50

You can choose between the following dressings:
House dressing and herb vinaigrette



APERITIF ALKOHOLFREI

HUGO AF
€ 7,90

TOCCO ROSSO AF
€ 7,90

AECHT BITTER 0,2 L
JÖRG GEIGER
€ 11,50

Etwas Spritziges zum Start?

Vorspeisen

Cremesuppe von der Tomate mit Brot Croûtons	€	7,00
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießnocken	€	8,00
Carpaccio vom argentinischen Black Angus Rinderfilet mit feinem Basilikum Öl mariniert dazu gehobelter Parmesan an frischem Rucola serviert mit Stangenbrot	€	19,50
Crostini mit französischem Weichkäse und Preiselbeeren auf buntem Salatbeet angerichtet	€	11,50
Salat Vital Bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette und gebratenen Hähnchenstreifen	€	17,50
Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	7,70
Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	11,50

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:
Hausdressing oder Kräutervinaigrette



APERITIF

SARTI SPRITZ
€ 8,50


APEROL SPRITZ
€ 8,50

HUGO
€ 8,50

LILLET WILD BERRY
€ 8,50

Etwas Spritziges zum Start?

Main Courses

Norwegian salmon grill served on fettuccine in spinach pesto with cherry tomatoes, arugula and Parmesan cheese	€ 27,50
Wild mushrooms in herb cream sauce served with bread dumplings	€ 21,50
Thai-Curry with winter vegetables in curry-coconut sauce, served with basmati rice	 € 21,50
<u>Optional with Thai-Curry</u> roasted chicken breast	€ 7,50

Grill Courses

Argentinian Black Angus rump steak 250 g	€ 27,50
Pork tenderloin medallions 220 g	€ 24,50
Slice of Norwegian salmon 200 g	€ 24,00


We serve homemade herb butter and French fries with all grilled dishes

Extra Sauce (redwine sauce / cream sauce mushroom creame/ pepper sauce)	€ 3,50
Extra Portion Croquettes	€ 5,50
Extra portion of grilled vegetables	€ 7,70
Small colorful salad plate	€ 7,70

Fisch / Vegetarisch

Norweger Lachs vom Grill angerichtet auf Fettuccine in Spinat-Pesto mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	€ 27,50
---	---------

Waldpilze in Kräuterrahm serviert mit Semmelknödel	€ 21,50
--	---------

Thai-Curry mit winterlichem Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis		€ 21,50
---	---	---------

<u>Optional zum Thai-Curry</u> Gebratene Hähnchenbrust	€ 7,50
---	--------

Grillspezialitäten

Argentinisches Black Angus Rumpsteak	250 g	€ 27,50
---	--------------	---------

Medaillons vom Schweinefilet	220 g	€ 24,50
-------------------------------------	--------------	---------

Tranche Norweger Lachs	200 g	€ 24,00
-------------------------------	--------------	---------

Zu allen Grillgerichten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites

Extra Sauce (Trollinger- / Rahm- / Champignonrahm-, Pfefferrahmsauce)	€ 3,50
Extra Portion Kroketten	€ 5,50
Extra Portion Grillgemüse	€ 7,70
Kleiner bunter Salatteller	€ 7,70

Main Courses

Hall pork tenderloin in mushroom cream sauce served with homemade spaetzle	€ 25,50
Swabian Roast beef steak from Argentinian Black Angus beef on red wine sauce with melted onions and homemade Spätzle	€ 28,50
Pork escalope „Viennese Style “ breaded pork escalope served with French fries	€ 20,50
„Pflug“ Plate medallions of Hohenlohe pork tenderloin, small grilled steak from Argentinian Black Angus beef and Maultasche served on Trollinger sauce and creamy mushroom sauce with homemade spaetzle	€ 26,50
Madagascar-Style Sliced Beef strips of Argentine Black Angus beef served on linguine in a light cognac-pepper cream sauce	€ 26,50
Beef roulade with red cabbage and boiled potatoes	€ 24,50
Schnitzel breaded chicken breast with with French fries	€ 16,50

Hauptspeisen

Hällisches Schweinefilet in Champignonrahm serviert mit hausgemachten Spätzle	€	25,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersauce mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	€	28,50
Schweineschnitzel Wiener Art paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites	€	20,50
Pflugteller Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet, kleines Rostbrätle und Maultasche angerichtet auf Trollingersauce und Champignonrahm dazu hausgemachte Spätzle	€	26,50
Rindergeschnetzeltes Madagaskar Streifen vom argentinischen Black Angus Rind in leichtem Cognac-Pfefferrahm auf Linguine angerichtet	€	26,50
Rinderroulade nach unserem Hausrezept mit Apfelrotkraut und Salzkartoffeln	€	24,50
Tellerschnitzel paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites	€	16,50

Dessert

Black Forest tiramisu in a glass € 9,50
(contains alcohol)

Crème Brûlée € 8,90
served with fresh fruit

Ice Cream

Affogato € 5,40
Espresso with a scoop of bourbon vanilla ice cream

Iced chocolate / iced coffee € 7,20
Delicious chocolate drink or aromatic coffee
with bourbon vanilla ice cream and a cream topping

Mixed sundae € 7,20
One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream
garnished with many colorful chocolate lentils

Black Forest Cup € 8,90
a scoop of bourbon vanilla ice cream and a scoop of chocolate ice cream
garnished with cherry compote, chocolate sauce and cream

Coupe Vanilla Choc € 10,50
Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream
garnished with cream and extra chocolate sauce

Mango meets vanilla € 10,50
Two scoops of mango sorbet and one scoop of bourbon vanilla ice cream
on mango puree garnished with cream

Orange meets chocolate € 10,50
Two scoops of orange sorbet combined with a scoop of chocolate ice cream
garnished with cream and fruit sauce

Scoops of ice cream / sorbet € 2,60

extra cream € 1,30

extra Chocolate sauce € 1,80

extra 2cl Eggnog € 3,50

Finale

Schwarzwälder Tiramisu im Glas € 9,50
(enthält Alkohol)

Crème Brûlée € 8,90
serviert mit frischen Früchten

Eisauswahl

Affogato € 5,40
Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Eisschokolade/ Eiskaffee € 7,20
Köstliches Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee
mit Bourbon- Vanilleeis und einer Sahnehaube.

Bunter Becher € 7,20
Je eine Kugel Erdbeer - und Schokoladeneis mit Sahne
und vielen bunten Schokolinsen garniert.

Schwarzwaldbecher € 8,90
eine Kugel Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis
garniert mit Kirschgrütze, Schokoladensauce und Sahne

Coupe Vanilla Choc € 10,50
Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis
mit Sahne und extra viel Schokoladensauce garniert

Mango trifft Vanille € 10,50
Zwei Kugeln Mangosorbet, und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis
auf Mango Püree mit Sahne garniert

Orange trifft Schokolade € 10,50
Zwei Kugeln Orangensorbet kombiniert mit einer Kugel Schokoladeneis
garniert mit Sahne und Fruchtsauce

Kugel Eis / Sorbet € 2,60
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeerreis, Schokoladeneis,
Mangosorbet, Orangensorbet, Zitronensorbet

extra Sahne € 1,30

extra Schokosauce € 1,80

extra 2cl Eierlikör € 3,50

Kinderspeisen

FROSCHKÖNIG SCHNITZEL "WIENER ART" vom Schwein mit Pommes Frites	€ 10,50
HÄNSEL & GRETEL ROSTBRATEN mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€ 14,50
SCHNEEWITTCHEN (*) HÄHNCHENNUGGETS mit Pommes Frites (*) mit Milcheiweiß	€ 10,50
ASCHENPUTTEL Portion hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€ 8,50
RAPUNZEL Portion Pommes Frites	€ 6,50

Diese Gerichte servieren wir unseren Gästen bis 10 Jahre.

Kidsmenu (for children until 10 years)

FROG PRINCE Pork escalope „Viennese Style“ with French fries	€ 10,50
HANSEL & GRETEL Swabian Roastbeef with homemade spaetzle and jus	€ 14,50
SNOW WHITE (*) Chicken nuggets with French fries	€ 10,50
CINDERELLA Homemade spaetzle and jus	€ 8,50
RAPUNZEL Portion of French fries	€ 6,50

Ansprechpartnerin Gastronomie | Eventservice

Ob romantisches Candlelight-Dinner,
stilvolles Geschäftsessen,
traumhafte Hochzeit,
festliche Feier, exklusives Catering
oder professionelle Tagung
– bei uns im Goldenen Pflug sind Sie
in den besten Händen.

Kontaktdaten:

Nadine Happold

☎ 07141 – 441150

✉ nadine.happold@koehlehotels.de



Mit viel Erfahrung, Liebe zum Detail und einem offenen Ohr für Ihre Wünsche steht Ihnen Nadine Happold von der ersten Idee bis zur perfekten Umsetzung kompetent zur Seite.

Eventlocation Rössle



Sie planen ein Event und suchen den passenden Ort dafür?
Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder einfach ein besonderer Anlass – im Rössle Pflugfelden sind Sie genau richtig. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zum letzten Gast – unkompliziert, professionell und mit viel Herz. Exklusiv feiern ab 30 – 50 Personen. Mehr dazu in der Eventmappe Rössle – erhältlich an der Rezeption.
Ansprechperson: Nadine Happold

Hochzeitsfeier



Eine Hochzeit zu planen ist etwas ganz Besonderes – und gleichzeitig voller großer und kleiner Entscheidungen. Im Hotel Goldener Pflug sind Sie damit nicht allein. An Ihrer Seite: Nadine Happold, unsere erfahrene Eventplanerin, die seit über 15 Jahren mit Leidenschaft, Empathie und einem sicheren Gespür für Details Hochzeiten begleitet. Ob erste Ideen oder ganz konkrete Vorstellungen – Nadine nimmt sich Zeit für Sie, hört zu und entwickelt gemeinsam mit

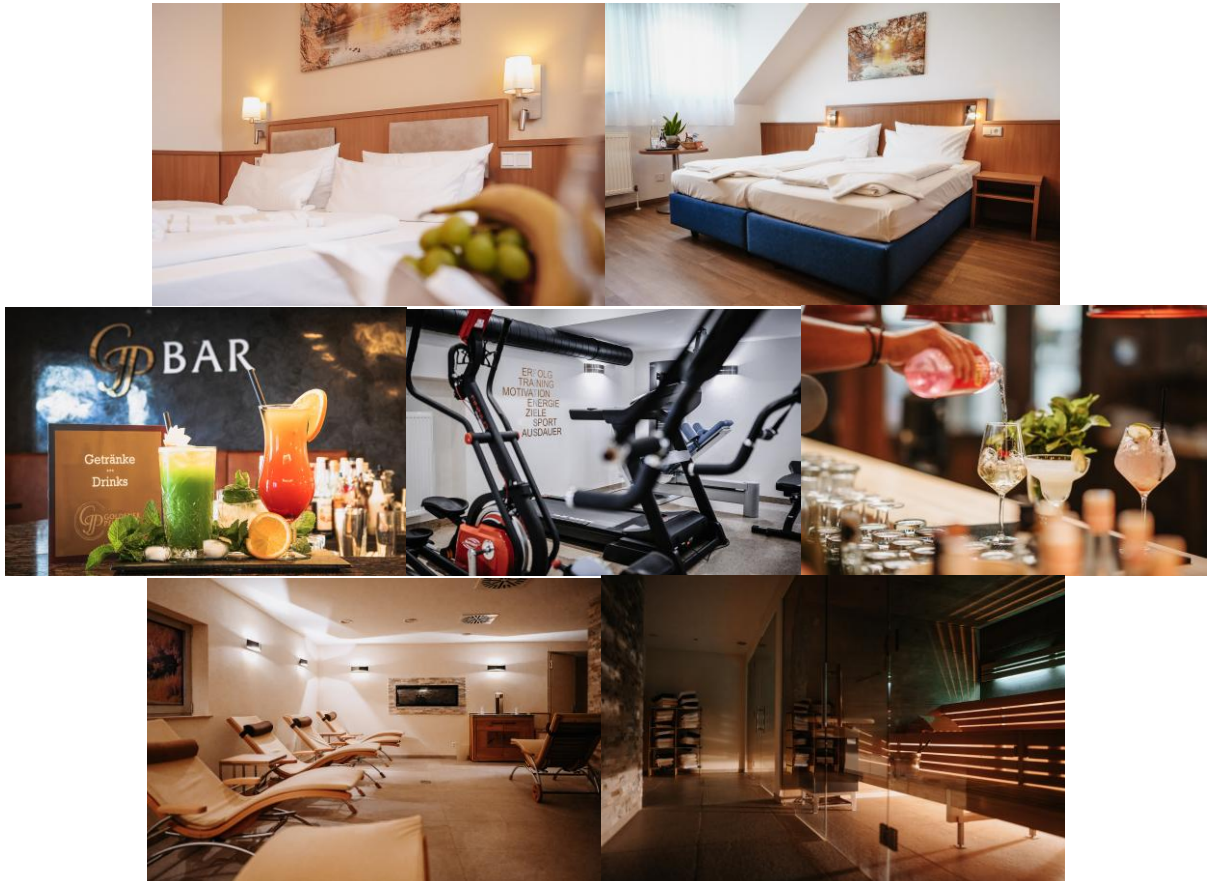
Ihnen ein Konzept, das zu Ihnen passt. Dabei bringt sie nicht nur ihre langjährige Erfahrung, sondern auch ein Netzwerk an bewährten Dienstleistern mit ein. „Mein Ziel ist, dass Sie Ihren Tag vollkommen genießen können – mit einem Lächeln im Herzen und ohne einen Gedanken“

CateringSERVICE

Ob **Geburtstagsfeier**, unvergessliche **Hochzeit**, festliches **Jubiläum** oder professionelle **Firmenveranstaltung** – mit dem Goldenen Pflug wird jedes Event zu einem besonderen Erlebnis. Seit über 15 Jahren steht Ihnen unsere erfahrene Eventmanagerin Nadine Happold mit Herz, Kompetenz und Liebe zum Detail zur Seite. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit vielfältigen Angeboten – von feinem **Fingerfood** über elegante Empfänge und **kreative Buffets** bis hin zu geselligen **BBQs** unter freiem Himmel. Ganz gleich, ob im kleinen Kreis oder mit vielen Gästen: Wir gestalten Ihre Veranstaltung individuell, geschmackvoll und zuverlässig.



Impressionen



www.koehlehotels.de