



# Ostern im Goldenen Pflug

von Karfreitag, 29.03.2024 – Ostermontag 01.04.2024

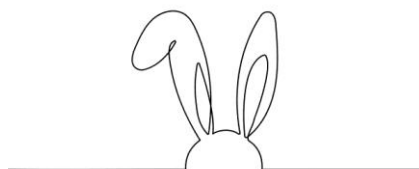
## Vorspeisen

<b>Cremesuppe vom deutschen Stangenspargel</b> mit Sahnehaube	€	9,50
<b>Schwäbisches Festtagssüppchen</b> Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Markklößchen und Flädle	€	8,50
<b>Kleiner bunter Salatteller</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten	€	7,70
<b>Wildkräuter trifft Spargel</b> Gartenfrische Wildkräutersalate in Bärlauch-Vinaigrette mit grünem Spargel und Radieschen	€	14,50
<b>Spargiatelle als Vorspeise</b> Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel in Bärlauchpesto mit Kirschtomate, Rucola und Parmesanspäne	€	19,90

## Finale

<b>Trilogie von der Erdbeere</b> Erdbeer-Panna Cotta, Erdbeersorbet und frische Erdbeeren	€	11,50
<b>Hausgemachte Mousse</b> von weißer und dunkler Schokolade serviert mit Beerenfrüchten	€	11,50

... Eisvariationen entnehmen Sie unserer Eiskarte.





## Klassiker

<b>Duett von Lammlachs und Lammfilet</b> auf kräftiger Rosmarinsauce dazu Bohnenbündel und Pommes Dauphine	€	32,50
<b>Frischer Bruchsaler Stangenspargel</b> wahlweise mit Flädle <b>oder</b> neuen Kartoffeln zerlassene Butter <b>oder</b> Sauce Hollandaise	€	31,50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> Steak vom argentinischen Black Angus Rind auf Trollingersauce mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachte Spätzle	€	31,50
<b>Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet</b> auf Cognac-Rahmsauce mit gebratenen Kräuterseitlingen dazu hausgemachte Spätzle	€	28,50
<b>Brüstchen von der Maispoularde</b> vom Grill auf Bärlauch-Rieslingsauce dazu grüner Spargel im Speckmantel und Kräuterflädle	€	30,50

## Fisch

<b>Tranche vom Norweger Lachs</b> auf Blattspinat angerichtet mit cremiger Safransauce dazu Basmatireis	€	29,50
---	---	-------

## Vegetarisch

<b>Spargiatelle</b> Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel in Bärlauchpesto mit Kirschtomate, Rucola und Parmesanspäne	€	24,50
---	---	-------

