



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen - Starters

Cremesuppe vom frischen Pfifferling	€ 7,50
mit Cognac verfeinert und einem Klacks Sahne <i>Cream soup from fresh chanterelle refined with cognac and a dash of cream</i>	

Salatbar - Salad bar

Fitnesssalat	€ 13,50
mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust an bunten Salaten der Saison <i>Fitness salad -with strips of grilled chicken breast and colorful seasonal salads</i>	
Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€ 5,50
<i>Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season</i>	
Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€ 9,50
<i>Large mixed salad with leaf and raw food salads of the season</i>	

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:

Hausdressing oder Kräutervinaigrette

You can choose between the following dressings:

House dressing and herb vinaigrette



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Hochzeit feiern im Goldenen Pflug



Erhältlich an der Rezeption
oder
auf unserer Homepage unter
www.koehlehotels.de





GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

€ 23,50

Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße
mit geschmelzten Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle

*Swabian Roastbeef-Argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with fried onions
and homemade spaetzle*

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 20,90

paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

Wiener Schnitzel-Breaded veal escalope with French fries





GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Feiern im Goldenen Pflug



Erhältlich an der Rezeption
oder
auf unserer Homepage unter
www.koehlehotels.de





GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Fisch - Fish

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

€ 27,50

mit in Butter gebratenen Pfifferlingen und Kartoffeldrillingen

Fillet of pike-perch fried on the skin

with chanterelles fried in butter and potato drills

Vegetarisch & Vegan

Thai- Gemüsecurry



€ 17,00

Knackige Gemüsemischung in kräftiger Curry-Kokossoße mit Basmatireis

Thai-Vegetable curry

Crunchy mixture of vegetables in a strong curry-coconut sauce with basmati rice

Finale - Dessert

Crème Brûlée

€ 9,00

mit Beerenfrüte und Maracujasoße

Crème Brûlée

with berry fruit and passion fruit sauce





GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Grillspezialitäten

Rib Eye Steak

Das Premium Steak für den Steak- Kenner.

Es zeichnet sich durch viel intramuskuläres Fett aus, das dem Fleisch bei der Zubereitung sowohl Aroma als auch Zartheit verschafft.

200 gr.	€ 22,00
300 gr.	€ 30,00

Rumpsteak Dry Aged

Von der jungen Färsen – 4 Wochen gereift –

fein marmoriert und mit Fettrand für den guten Geschmack

200 gr.	€ 23,00
300 gr.	€ 31,00

Rumpsteak

Vom jungen Black Angus Rind fein marmoriert und mit Fettrand

200 gr.	€ 20,00
300 gr.	€ 27,00

Schweinemedallion vom Hällischem Landschwein

aus der Region

220 gr.	€ 17,50
---------	---------

Alle Steakgerichte servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter.



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Sättigungsbeilagen

Pommes frites- <i>French fries</i>	€	4,00
Pommes Twister- <i>Twister french fries</i>	€	4,50
Kroketten - <i>Croquettes</i>	€	4,00
Bratkartoffeln - <i>Fried potatoes</i>	€	5,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm - <i>Baked potato with sour cream</i>	€	5,50

Gemüse & Salat

Kleiner gemischter Salat – <i>small salad</i>	€	5,50
Großer gemischter Salat – <i>large salad</i>	€	9,50
Grillgemüse – <i>grilled vegetables</i>	€	6,50
Gebratene Champignons – <i>fried mushrooms</i>	€	6,50

Soßen

Trollingersoße – <i>red wine sauce</i>	€	3,00
Rahmsoße	€	3,00
Pfeffersoße – <i>pepper sauce</i>	€	3,00

Wie wünschen Sie Ihr Steak?

Rare:	innen roh – außen leicht angebraten
Medium- Rare:	roter Fleischkern, sehr saftig
Medium:	innen rosa – außen krossgebraten
Well done:	innen durchgebraten – außen krossgebraten



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Ihre Gastgeberfamilie



Die Gastfreundschaft in der Familie Köhle hat Tradition!

Jeder Gast hat seine eigenen Wünsche und Vorstellungen. Wir sorgen dafür, dass Sie sich vom ersten Moment an hier im Ludwigsburger Hotel Goldener Pflug wohlfühlen. Das hochmotivierte, sowie herzliche Hotel-Team ist täglich für Sie da und bestrebt danach Ihre individuellen Ansprüche zu erfüllen. Vereinbaren Sie gerne einen ersten Besprechungstermin mit unserer Frau Happold.

Ihr Christian Köhle und das gesamte Team

Ihre Ansprechpartner für Veranstaltungen:



Nadine Happold

Verkaufsleitung

nadine.happold@koehlehotels.de