



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Catering vom Goldenen Pflug



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





GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen - Starters

Kraftbrühe vom Tafelspitz € 6,50
mit hausgemachter Maultasche und Schnittlauch
Broth from the Tafelspitz with homemade Maultasche and chives

Winterliche Cremesuppe von der Marone € 6,00
Winter cream soup from the chestnut

Carpaccio vom argentinischen Black Angus Rinderfilet € 14,50
mit Basilikum-Pesto mariniert, Wildkräutersalaten und gehobeltem Parmesan
*Carpaccio of Argentinian black angus beef fillet
marinated with basil pesto, wild herb salad and parmesan*

Wildkräuter trifft Garnele € 16,50
Wildkräutersalat in Kräutervinaigrette mit einem Pesto-Garnelenspieß
*Wild herbs meet shrimp
Wild herb salad in herb vinaigrette with pesto-shrimp-skewer*

Salatbar - Salad bar

Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison € 5,50
Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season

Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison € 9,50
Big mixed salad with leaf and raw food salads of the season

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

Klasiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 23,50

Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln dazu Krautschupfnudeln und hausgemachte Maultasche

Swabian Roastbeef

Argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with fried onions and short pasta made from flour and potatoes, fried with onion, bacon and sauerkraut and homemade Swabian ravioli

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,90

paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

Wiener Schnitzel - Breaded veal escalope with French fries

Medaillons vom Schweinefilet € 21,50

auf Cognacrahm mit gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle

Medallions of pork fillet on cognac cream with fried mushrooms and homemade spaetzle

Tranche vom Norweger Lachs € 24,50

auf Gemüsekartoffeln

Tranche of Norwegian salmon

on vegetable potatoes

Filetspitzen „Madagaskar“ € 26,50

Spitzen vom argentinischem Black Angus Rinderfilet mit Cognac und Madagaskar Pfeffer verfeinerter Rahmsoße dazu Bohnenbündel und Pommes Dauphine

Fillet tips "Madagascar"

Tips of Argentine Black Angus beef fillet cream sauce refined with cognac and Madagascar pepper with bean bundles and fries Dauphine

Thai- Gemüsecurry € 15,50

Knackige Gemüse Mischung in kräftiger Curry-Kokossoße mit Basmatireis

Thai-Vegetable curry

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



GOLDENER PFLUG HOTEL & RESTAURANT



Tagen im Goldenen Pflug



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



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT



Wild & Geflügel - Wild dishes

Mild mariniertes Hirschkalbsbraten € 24,50

auf kräftiger Wacholdersoße dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel

Mildly marinated venison veal roast

on strong juniper sauce with red cabbage and bread dumplings

Hirschgulasch € 20,50

Edelgulasch vom Hirsch in kräftiger Wacholdersauce dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel

Game goulash

fine venison goulash in a strong juniper sauce with red cabbage and bread dumplings

Wildschweinschnitzel Hubertus € 25,50

Wildschweinschnitzel in der Haselnusskruste auf Wildjus angerichtet dazu Broccoli-Möhrengemüse und Semmelknödel

Wild boar Schnitzel

wild boar Schnitzel with a hazelnut crust

on wild broccoli and carrots, jus and bread dumplings

Hausgemachte Wildmaultaschen € 16,50

mit glacierten Zwiebeln auf Wildbroccoli-Möhrengemüse

Homemade venison ravioli Served with glazed onions, wild broccoli and carrots

Finale - Dessert

Crème Brûlée € 8,50

mit Beerenfrüchte und Maracujasoße

Crème Brûlée

with berry fruit and passion fruit sauce

Hausgemachtes Mousse € 8,50

von weißer und dunkler Schokolade garniert mit frischen Früchten

Homemade mousse from white and dark chocolate with fresh fruits



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.	€	20,00
300 gr.	€	28,00

Rumpsteak Dry Aged

Von der jungen Färse – 4 Wochen gereift –
fein marmoriert und mit Fettrand für den guten Geschmack

200 gr.	€	21,00
300 gr.	€	29,00

Filetsteak

Zwei Medaillons aus dem Besten vom Black Angus Rind

220 gr.	€	25,00
---------	---	-------

Rumpsteak

Vom jungen Black Angus Rind
fein marmoriert und mit Fettrand

200 gr.	€	18,00
300 gr.	€	25,00

Alle Steakgerichte servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter.



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Sättigungsbeilagen

Pommes frites	€	3,50
Pommes Twister	€	3,50
Kroketten	€	3,50
Bratkartoffeln	€	4,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€	4,50

Gemüse & Salat

Kleiner gemischter Salat	€	5,50
Großer gemischter Salat	€	9,50
Grillgemüse	€	5,50
Gebratene Champignons	€	5,50

Soßen

Trollingersoße	€	2,50
Rahmsoße	€	2,50
Pfeffersoße	€	2,50

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