



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

mit einem lachenden und einem weinenden Auge
gehen wir spannenden Zeiten entgegen.

Wir freuen uns, dass wir im kommenden Jahr
unser 20jähriges Firmenjubiläum feiern können,
dank Ihnen unseren treuen Gästen!
Seien Sie gespannt, was Sie erwarten wird.

Zum Anderen beschäftigt uns wie wahrscheinlich alle Kollegen in der Gastronomie,
das Auslaufen des reduzierten Mehrwertsteuersatzes,
aller Voraussicht heißt es ab 1.1.24 wieder 19% auf Speisen,
die im Lokal verzehrt werden.
Hierzu fällt uns nichts mehr ein!

Nichtsdestotrotz schauen wir optimistisch in die Zukunft und 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 Familien Köhle mit dem gesamten Pflugteam




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



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Starters

Goose broth with mini bread dumplings		€ 8,00
Vegan cream potatoe soup with leek strips and cress		€ 7,50
Barbarie duck breast with herb salads fried Barbarie duck breast on wild herb salad		€ 19,50
Bruschetta Pomodoro Toast slices of ciabatta with fresh tomatoes and basil		€ 12,50
Carpaccio of Argentinian Black Angus fillet of beef marinated with basil oil and freshly sliced Parmesan cheese		€ 17,50

Salad

Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€ 6,90
Large mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€ 10,50

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





GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Kraftbrühe von der Gans mit Mini-Semmelknödeln	€ 8,00
Vegane Cremesuppe von der Kartoffel mit Lauchstreifen und Kresse	€ 7,50
Barbarie Entenbrust trifft Wildkräutersalate Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Wildkräutersalaten	€ 19,50
Bruschetta Pomodoro Scheiben vom Ciabatta geröstet mit frischen Tomaten und Basilikum	€ 12,50
Carpaccio vom argentinischen Black Angus Rinderfilet mit Basilikum Öl mariniert und frisch gehobeltem Parmesan	€ 17,50

Salatbar

Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€ 6,90
Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€ 10,50


Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:
Hausdressing oder Kräutervinaigrette





GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Main menu

Roast goose served on Trollinger sauce with apple red cabbage and potatoe dumplings	€ 32,50
Swabian Roastbeef argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with melted onions, and homemade spaetzle	€ 28,50
Pork escalope „Viennese Style“ with French fries	€ 19,50
Pork tenderloin medaillons of Hohenlohe pork fillet with mushroom cream sauce, served with homemade spaetzle	€ 24,50
Strips of Black Angus beef in pepper sauce and linguine	€ 25,50
Wild boar schnitzel Hubertus Schnitzel of wild boar in hazelnut crust with Trollinger sauce and Pommes Berny	€ 23,50
Corn poulard “Provence” corn poulard breast on wild broccoli and carrots, Trollinger sauce and Pommes Dauphine	€ 24,50
Plaice fillet Finkenwerder style plaice fillet fried in butter, with saute of bacon and prawns, served parsley potatoes	€ 26,50
Veagan wild mushrooms  in herb cream sauce served on linguine	€ 19,50

Grilled specialities

Argentinian Black Angus Entrecôte 200 g	€ 26,90
Argentinian Black Angus rump steak 250 g	€ 24,50
Hohenlohe pork tenderloin 250 g	€ 19,90

We serve it with homemade herb butter and French fries

Extra sauce	€ 3,00
-------------	--------



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Hauptspeisen

Ofenfrischer Gänsebraten auf Trollingersoße angerichtet mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	€ 32,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	€ 28,50
Schweineschnitzel Wiener Art paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites	€ 19,50
Schweinefilet Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet an Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle	€ 24,50
Rindergeschnetzeltes Streifen vom Black Angus Rind in Champignon - Pfefferrahmsoße dazu Linguine	€ 25,50
Wildschweinschnitzel Hubertus Wildschweinrücken in der Haselnußkruste mit Trollingersoße und Pommes Berny	€ 23,50
Maispoularde „Provence“ Brüstchen von der Maispoularde auf Wildbroccoli-Möhrengemüse, Trollingersoße und Pommes Dauphine	€ 24,50
Schollenfilet Finkenwerder Art in Butter gebratenes Schollenfilet mit Saute von Speck und Garnelen dazu Petersilienkartoffeln	€ 26,90
Vegane Waldpilze in Kräuterrahmsauce auf Linguine angerichtet	€ 19,50



Grillspezialitäten

Argentinisches Black Angus Entrecôte 200 g	€ 26,90
Argentinisches Black Angus Rinderhüftsteak 250 g	€ 24,50
Hohenloher Schweinefilet 250 g	€ 19,90

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites

Extra sauce	€ 3,00
-------------	--------



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Hochzeitsfeier



Eine Hochzeit war- und ist – etwas Besonderes. Etwas sehr Besonderes. Wir helfen Ihnen dabei, diesen Tag so schön, wie möglich zu gestalten. Die Hochzeitsvorbereitungen sind dabei oft die vielfältigsten Aufgaben für das Brautpaar. Einige Aufgaben davon übernehmen wir für Sie. Im Vorfeld beraten wir und arrangieren mit Ihnen zusammen das

ganze Hochzeitsfest. Am Tag selbst kümmern wir uns um alles rund um die Feier – professionell und im Hintergrund.

Cateringservice

Der Goldene Pflug steht als familiengeführtes Unternehmen aus Ludwigsburg für Persönlichkeit und Individualität. Aufgrund der zahlreichen Erfahrungen bei Veranstaltungen in unserem Haus entstand vor ein paar



Jahren, bei vielen Gästen, der Wunsch unseren Service auch bei außer Haus-Veranstaltungen anzubieten. Ob Empfänge jeglicher Art, Pausenverpflegungen bei Konferenzen, Business Lunch, Hochzeiten oder Firmenevents – unsere Mitarbeiter arrangieren für jeden Anlass das Passende. Senden Sie uns Ihre Anfrage und wir machen dazu ein individuelles Angebot.



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Winterliches Menü

Ein Glas Sekt oder alkoholfreier Sekt

Kraftbrühe von der Gans
mit Mini-Semmelknödeln

Ofenfrischer Gänsebraten
auf Trollingersoße angerichtet
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

Spekulatiustiramisu
dazu eine Kugel Cassis Sorbet
an fruchtigem Heidelbeerspiegel

€ 49,90 Person / Menü

Weinempfehlung

Weingut Notz, Sachsenheim

Die Linie S-Selektion steht für handverlesene Trauben
aus ertragsreduzierten Rebanlagen.

2020 Chardonnay -S- trocken 12,5 % alk.

0,75 l á € 29,90

Feiner Duft nach Grapefruit, durchzogen von einer feinen Mineralität.
Ein feingliedriger und ausgewogener Chardonnay.

2019 ZWÖLFERSTEIN Rotweincuvée trocken 14,0 % alk.

0,75 l á € 39,90

Kräftiges Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Franc.



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Recommodation

A glass of sparkling wine or non-alcoholic sparkling wine

Goose broth

with mini bread dumplings

Roast goose

served on Trollinger sauce

with apple red cabbage and potatoe dumplings

Speculatiustiramisu

served with a scoop of cassis sorbet

on blueberry sauce

menu á € 49,90 per Person

Wine recommendation

Winery Notz, Sachsenheim

The S-Selection line stands for hand-picked grapes
from low-yield vineyards.

2020 Chardonnay -S- dry 12.5 % alk.

0,75 l á € 29,90

Fine aroma of grapefruit, permeated by a fine minerality.

A delicate and balanced Chardonnay.

2019 ZWÖLFERSTEIN red wine cuvée dry 14.0 % alk.

0,75 l for € 39,90

strong red wine cuvée of Lemberger, Merlot and Cabernet Franc.



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Eventlocation Rössle



Unser Rössle kann exklusiv für IHR EVENT angemietet werden. Ob ein gemütliches Essen, eine rauschende Party oder die Firmenjahresfeier – gemeinsam gestalten wir den passenden Rahmen. Zusätzlich verfügt unser Rössle über einen Veranstaltungsraum – unseren Raum Pflugfelden für Feiern mit 15-35 Personen. Mehr dazu auf unserer Website.

Ansprechpartnerin **Veranstaltungsverkauf**

Nadine Happold

- seit über 12 Jahren bei uns im Unternehmen tätig.

Mit viel Liebe zum Detail plant Sie gemeinsam mit Ihnen ein rauschendes Fest – Sie hilft bei der kompletten Organisation Ihres Festes; ob spritzige Getränke & kleines Fingerfood zum Stehempfang, festliche Menüs mit korrespondierenden Weinen, Tortenkreationen für Ihre Kaffeetafel, feine Tischväschen mit den passenden Tischkärtchen/Menükarten u.v.m. – überzeugen Sie sich selbst bei einem ersten Gespräch - stöbern Sie sich gerne vorab durch unsere gut sortierte Bankettmappe. Wir freuen uns schon heute Sie bei uns willkommen zu heißen.



Mehr zu unserer Arbeit finden Sie auf unseren Social-Media-Kanälen (Instagram, Facebook sowie TikTok)

Kontakt:

Tel.: 07141 44 11 50

Mail: nadine.happold@koehlehotels.de



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Kinderspeisen

DONALD DUCK SCHNITZEL "WIENER ART" vom Schwein mit Pommes Frites	€	8,50
DANIEL DÜSENTRIEB Rostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	9,50
DAYSY DUCK Portion hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	7,50
TIC, TRICK & TRAC (*) Hähnchennuggets mit Pommes Frites (* mit Milcheiweiß)	€	8,50

Diese Gerichte servieren wir unseren Gästen bis 10 Jahre.

Kidsmenu (for children until 10 years)

DONALD DUCK Pork escalope „Viennese Style“ with French fries	€	8,50
DANIEL DÜSENTRIEB Swabian Roastbeef with homemade spaetzle and jus	€	9,50
DAYSY DUCK Homemade spaetzle and jus	€	7,50
TIC, TRICK & TRAC Chicken nuggets with French fries	€	8,50



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Dessert

Homemade mousse of white and dark chocolate garnished with fresh fruits	€	9,90
Speculatiustiramisu served with a scoop of cassis sorbet on blueberry sauce	€	11,50

Ice Cream

Coupe Vanilla Choc Two scoops of bourbon vanilla ice cream and one scoop of chocolate ice cream garnished with cream and extra chocolate sauce.	€	9,50
Iced chocolate / iced coffee Delicious chocolate drink or aromatic coffee with bourbon vanilla ice cream and a cream topping.	€	6,60
Mixed sundae One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream garnished with many colorful chocolate lentils.	€	6,30
Nutcracker Two scoops of walnut ice cream, one scoop of chocolate ice cream with cream and walnuts	€	9,90
Fruit Dream Fresh fruit salad With a scoop of strawberry sorbet, a scoop of lemon sorbet and cream	€	9,90
Scoops of ice cream	€	2,50
extra cream	€	1,20
extra Chocolate sauce	€	1,70
extra 2cl Eggnog	€	3,20



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Finale

Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade garniert mit frischen Früchten	€	9,90
Spekulatiustiramisu dazu servieren wir eine Kugel Cassis Sorbet an fruchtigem Heidelbeerspiegel	€	11,50

Eisauswahl

Coupe Vanilla Choc Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis (g) und eine Kugel Schokoladeneis (g) mit Sahne und extra viel Schokoladensauce garniert.	€	9,50
Eisschokolade/ Eiskaffee Köstliches Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee mit Bourbon- Vanilleeis (g) und einer Sahnehaube.	€	6,60
Bunter Becher Je eine Kugel Erdbeer (g) - und Schokoladeneis (g) mit Sahne und vielen bunten Schokolinsen garniert.	€	6,30
Nussknacker Zwei Kugeln Walnusseis (g,h3), eine Kugel Schokoladeneis (g) mit Sahne und Walnusskernen (h3)	€	9,90
Obst- Traum Frischer Obstsalat mit einer Kugel Erdbeersorbet, einer Kugel Zitronensorbet und Sahne	€	9,90
Kugel Eis	€	2,50
extra Sahne	€	1,20
extra Schokosauce	€	1,70
extra 2cl Eierlikör	€	3,20

Allergene: a enthält glutenhaltige Getreide a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fische e enthält Erdnüsse f enthält Sojabohnen g enthält Milch h enthält Schalenfrüchte h1 enthält Mandeln h2 enthält Haselnüsse h3 enthält Walnüsse h4 enthält Cashewnüsse h5 enthält Pecannüsse h6 enthält Paranüsse h7 enthält Pistazien h8 enthält Macadamianüsse h9 enthält Queenslandnüsse i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesamsamen l enthält SO2 m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Alkohol, 3 mit Süßungsmitteln, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 mit geschwefelten Zutaten, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Konservierungsstoffe, 8 mit Geschmacksverstärker

Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne weitere Informationen über Zutaten und Inhaltsstoffe in unseren Produkten.



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Impressionen



www.koehlehotels.de