



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

HERZLICH willkommen!

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

Wir freuen uns sie wieder
persönlich in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.
Es war für uns alle eine kräftezehrende und entbehrliche Zeit,
wir hoffen das Sie und Ihre Familien gesund und munter
durch die Pandemie gekommen sind.

Unseren Anspruch an Qualität und Frische sowie einen zuvorkommenden
Service haben wir nicht verloren und wollen diesen stetig steigern!

Frei nach Johann Wolfgang von Goethe:
*„Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er
hinterlässt, ist bleibend.“*

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

Sollte uns dies einmal nicht gelingen, zögern Sie nicht,
und sprechen Sie uns bitte direkt an.

Ihre Gastgeber Familie Köhle mit Team

P.S.: SÄMTLICHE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN FINDEN SIE IN EINER SEPARATEN KARTE
BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER!

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe „Petit Marmite“ Kraftbrühe vom Tafelspitz mit buntem Wurzelgemüse und feinen Suppennudeln	€ 7,00
Cremesuppe vom deutschen Stangenspargel mit Sahnehaube	€ 7,50
Spargelbrühe vom deutschen Spargel mit Flädle und frischem Spargel	€ 7,00
Spargel trifft Black Angus Carpaccio vom Black Angus Rind mit grünem und weißem Spargel in feiner Senf-Honig Marinade garniert mit Parmesanspäne	€ 18,50
Bruschetta Pomodore Knusprig gebratene Scheiben vom Ciabatta mit frischen Tomaten und Basilikum	€ 10,50

Salatbar

Fit in den Frühling Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken sowie frischer Rucola dazu gebratene Maispoularde	€ 15,50
Salat Tonno Bunte Blattsalate der Saison mit Kräutervinaigrette serviert dazu Thunfisch und Schafskäse	€ 14,50
Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€ 6,00
Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€ 9,90

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:
Hausdressing oder Kräutervinaigrette





GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Starters

Beef broth "Petite Marmite" broth of boiled beef with colorful root vegetables and fine soup noodles	€	7,00
Cream soup of German asparagus garnished with cream.	€	7,50
Broth of German asparagus with pancake strips and asparagus	€	7,00
Asparagus meets Black Angus Carpaccio of Black Angus beef with green and white asparagus in fine mustard-honey marinade garnished with Parmesan	€	18,50
Bruschetta Pomodoro Crispy fried slices of ciabatta with fresh tomatoes and basil	€	10,50

Salad bar

Fit for spring Salad, tomatoes, cucumber and fresh rocket with fried corn poularde	€	15,50
Salad Tonno Seasonal leaf salad served with herbal vinaigrette with tuna and sheep's cheese	€	14,50
Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	6,00
Large mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	9,90

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





GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln dazu hausgemachte Maultaschen und Spätzle	€	26,50
Wiener Schnitzel vom Kalb paniertes Kalbsschnitzel dazu Pommes Frites	€	23,50
„Pflugpfännle“ Rostbrätle, Medaillon vom Schweinefilet in Champignonrahm mit hausgemachter Maultasche an Käsespätzle angerichtet	€	24,50
Boeuf Bourguignon Streifen vom argentinischen Black Angus Rind, Speckwürfel und Champignons in kräftiger Burgundersauce auf Linguine angerichtet	€	24,50
Medaillons vom Hohenloher Schweinefilet mit Gorgonzola überbacken auf Cognacrahm dazu wilder Broccoli und Pommes Dauphine	€	24,50
Frischer deutscher Stangenspargel wahlweise mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder hausgemachte Flädle und Sauce Hollandaise	€	28,50





GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Classics

Swabian Roastbeef Argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with melted onions, homemade Swabian pasta squares and spaetzle	€ 26,50
Veal escalope „Viennese Style “ with French fries	€ 23,50
„Pflugpfännle“ small Argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with melted onions, medallion of pork tenderloin in mushroom cream served with homemade Maultaschen on cheese spaetzle	€ 24,50
Boeuf Bourguignon Strips of Argentine Black Angus beef, bacon and mushrooms served in strong burgundy sauce on linguine	€ 24,50
Medallions of Hohenlohe pork fillet with Gorgonzola gratinated on cognac cream with wild broccoli and Pommes Dauphine	€ 24,50
Fresh German asparagus optionally with new potatoes and melted butter or homemade Flädle (kind of pancake) and hollandaise sauce	€ 28,50



Fisch

- | | |
|---|---------|
| In Butter gebratenes Doradenfilet
dazu grünen Spargel, Kirschtomaten und Pesto Linguine | € 28,50 |
| Norwegerlachs „Finkenwerder Art“
Tranche vom Norweger Lachs auf der Haut gebratenen
mit Speckstreifen, Eismeerkrabben dazu Petersilienkartoffeln | € 26,50 |

Vegetarisch & Vegan

- | | |
|--|---------|
| Thai-Gemüse-Curry
buntes Gemüse in Kokos-Currysauce mit Basmati-Wildreis | € 18,50 |
| Risotto nach Art der Toskana
Cremiges Parmesanrisotto mit grünem Spargel und Kirschtomaten vom Grill | € 19,50 |

Finale

- | | |
|---|---------|
| Trilogie von der Erdbeere
Panna Cotta an frischen Erdbeeren, Tiramisu von der Erdbeere
und Erdbeersorbet | € 11,50 |
| Mousse au Chocolate
an frischen Beerenfrüchten | € 10,50 |

...probieren Sie unsere Eisvariationen aus der Eiskarte.



Fish

- | | |
|--|---------|
| Seam bream fillet fried in butter
with green asparagus, cherry tomatoes and pesto linguine | € 28,50 |
| Norwegian salmon "Finkenwerder Art"
slice of Norwegian salmon fried on the skin with bacon strips, Arctic crabs and parsley potatoes | € 26,50 |

Vegetarian & Vegan

- | | |
|--|---------|
| Thai vegetable curry
colorful vegetables in coconut-Curry sauce with basmati wild rice | € 18,50 |
| Tuscan style risotto
creamy Parmesan risotto with green asparagus and cherry tomatoes from the grill | € 19,50 |

Dessert

- | | |
|--|---------|
| Strawberry Trilogy
Panna cotta with fresh strawberries, tiramisu from strawberry and strawberry sorbet | € 11,50 |
| Mousse au Chocolate
with fresh berry fruits | € 10,50 |

... try our ice cream variations from the ice cream menu.





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.	€ 22,50
300 gr.	€ 30,00

Rumpsteak

Vom jungen Black Angus Rind fein marmoriert und mit Fettrand

200 gr.	€ 21,00
300 gr.	€ 28,00

Flanksteak

Als Flanksteak bezeichnet man nach US-amerikanischer Teilung ein Teilst Steak der Bauchlappen des Rindfleisches.

250 gr.	€ 26,50
---------	---------

Schweinemedailon vom Hällischem Landschwein - pork filets aus der Region

220 gr.	€ 19,50
---------	---------

Brüstchen von der Maispoularde - corn-fed chicken saftige nur Mais gefütterte Poularde

220 gr.	€ 16,50
---------	---------

Alle Steakgerichte servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter.



GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Beilagen zu unseren Steaks

Pommes frites- French fries	€	4,50
Pommes Crisscut- Crisscut fries	€	6,50
Kroketten - Croquettes	€	4,50
Bratkartoffeln - Fried potatoes	€	5,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm - Baked potato with sour cream	€	6,50

Gemüse & Salat

Kleiner gemischter Salat – small salad	€	6,00
Großer gemischter Salat – large salad	€	9,90
Grillgemüse – grilled vegetables	€	6,50
Überbackene Grilltomate mit Spinat und Mozzarella gefüllt -Baked grilled tomato filled with spinach and mozzarella	€	5,00

Soßen

Trollingersoße – red wine sauce	€	3,00
Rahmsoße – cream sauce	€	3,00
Pfeffersoße – pepper sauce	€	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

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