



GOLDENER PFLUG

*Lassen Sie sich inspirieren
von unseren*

*Menü-
und
Büffetvorschlägen*

HOTEL & RESTAURANT GOLDENER PFLUG
DORFSTRASSE 2- 6
71636 LUDWIGSBURG
TEL. 07141- 4411- 0
FAX: 07141- 4411- 42
WWW.GOLDENERPFLUG.INFO
KONTAKT@GOLDENERPFLUG.INFO



GOLDENER PFLUG

Liebe Gäste,

bitte vereinbaren Sie einen Termin unter der Telefonnummer 07141- 44 11 0 oder direkt an unserer Rezeption, um alle Details Ihrer Feier zu besprechen. Wir beraten Sie individuell und gehen im Detail auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Gerne gestalten wir Ihnen auch die passende Menükarte oder organisieren den passenden Blumenschmuck sowie die musikalische Untermalung.



Die passende Räumlichkeit...



Barockzimmer

Tafel bis zu 28 Personen

Runde Tische (6x5er) bis zu 30 Personen

Salon 1

T-Form bis 25 Personen

Block-Form bis 24 Personen

Salon 2

Block bis 30 Personen

2 Tafeln bis 40 Personen

Einzelische bis 50 Personen



Salon 3

Block bis 26 Personen

Großer Saal

3 x 12er und 2 x 10er Blöcke bis zu 56 Personen

T-Form bis 60 Personen

E-Form bis 75 Personen

4 Tafeln bis zu 100 Personen



Salon 4

Block bis 16 Personen



„Separeé“ im Restaurant

Tafel bis 14 Personen

Weitere Tafeln im Restaurant möglich

Zu Beginn einige Snacks...

	pro Stück
Quiche Lorraine (Franz. Zwiebel- Lauchkuchenspezialität mit Speck)	2,00 €
Canapés belegt mit Fisch, Roastbeef, Käse, Wurst oder Schinken	2,50 €
Saté - Spieße (Thailändische mariniert gebratene Hähnchenstücke)	2,50 €
Lachsrollchen - Spieße (Rauchlachs mit Creme Fraiche im Kräuterflädle)	2,50 €
Curryhackfleischbällchen mit original Emmentaler und Paprika	2,00 €
Tempura - Spieße (versch. Gemüse oder Fisch im Teig gebacken)	1,70 €
Tomate Mozzarella oder Feta - Spießchen	1,70 €
Geräucherte Forelle auf Toast mit Sahnemeerrettich	2,50 €
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt	2,50 €
Honigmelone mit Parmaschinken	2,30 €
Matjeshäppchen am Spieß mit mariniertem Gemüse	2,00 €
Lachspraline	2,50 €
Matjeshackerle auf Pumpernickel	2,00 €
Riesencrevetten im Bierteig gebacken mit Sauce Aioli	3,00 €



Der passende Aperitif...

Klassischer Sektempfang

Hausmarke Sekt Kloss & Foerster	p.P.	€ 3,80
Geldermann Blanche Sec tr. oder Rose	p.P.	€ 4,10
Prosecco Valdo (Vino Spumante, tr.)	p.P.	€ 4,10

Zum Sektempfang servieren wir zusätzlich Kumpf Orangensaft

Champagner

Moet & Chandon Brut Imperial 0,75 l	€ 57,90
Veuve Clicquot Ponsardin Brut 0,75 l	€ 64,90

Martini Bianco € 4,90

Martini Rosso € 4,90

Dry Martini € 4,90

Sandeman Sherry Medium Dry € 4,50

Sandeman Sherry Dry Seco € 4,50

Campari Soda € 5,30

Campari mit Orangensaft € 5,30

Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Mineralwasser) € 6,40

Gerne servieren wir Ihnen auch verschieden Cocktails (mit und ohne Alkohol)

Unsere beliebtesten Menüs im Überblick...

Menü 1

Der „Klassiker“

„Schwäbisches Festtagssüppchen“
Rinderkraftbrühe mit Flädle,
Markklößchen und Maultaschen

* * *

Bunter Salatteller der Saison

* * *

Medaillons vom Grill
(Rinder-, Schweine- und Putenfilet)
mit Rotwein- und Champignonrahmsauce,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten

* * *

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Sauerrahm

Menüpreis € 33,50

Menü 2

„Schwäbische Spezialitäten“

Schwäbische Maultaschensuppe

* * *

Blattsalate mit Kräuterdressing

* * *

Zwiebelrostbraten in Rotweinsauce,
dazu hausgemachte Spätzle

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Menüpreis € 31,50

Menü 3

„Schwäbisch-Rustikal“

Leberspätzlesuppe nach Art des Hauses

* * *

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

* * *

Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce,
dazu Apfelrotkraut mit Kartoffeln und Semmelknödel

* * *

Ofenschlupfer auf Vanillesauce

Menüpreis € 28,80

Menü 4

„Aus Omas Küche“

Gemüse - Kräuterrahmsüppchen

* * *

Bunter Salatteller der Saison

* * *

Gemischter Braten (Rind und Schwein)
mit Kartoffelknödel und hausgemachten Spätzle

* * *

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menüpreis € 29,90

Menü 5

„Regional“

Lauwarmes geräuchertes Bachforellenfilet,
dazu servieren wir in Butter geschwenkte Champignons

* * *

Geflügelkraftbrühe mit Hähnchenfleischstrudel
und Gemüsestreifen

* * *

Schweinemedallions in Steinpilzrahm
mit hausgemachten Spätzle

* * *

Apfelkühle in Zimtucker
mit Vanilleeis und Sahne

Menüpreis € 34,90

Menü 6

„Unser Herbstliches“

Blattsalate in Himbeer-Walnussdressing
mit eingelegten Austernpilzen

* * *

Wildpastete an Waldorfsalat

* * *

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeerbirne,
Rotkraut und Kartoffelknödeln

* * *

Topfenstrudel auf Zwetschgensauce und Sahne

Menüpreis € 34,40

Menü 7

„Edles“

Geflügelkraftbrühe mit Hähnchenbruststreifen,
und Gemüsebrunoise

* * *

Ruccolasalat mit Flusskrebsschwänzen,
marinierten Tomaten und Kräuterbaguette

* * *

Tournedos vom argentinischen Black-Angus Filet
auf Cognac- Pfefferrahm mit Grilltomate
und Bohnenbündel, dazu Kartoffellaiberl

* * *

Panna Cotta mit Himbeersauce

Menüpreis € 38,60

Menü 8

„Mediterran“

San Daniele Schinken mit Melonenkugeln und Baguette

* * *

Legierte Fischsuppe mit sautierten Hummerkrabben
und Safranschaum

* * *

Lammrückenmedaillons auf französischem Sommergemüse
mit Oliven-Knoblauchbutter und Kartoffelgratin

* * *

„Kirschflambee“

Mit Kirschwasser flambierte Schattenmorellen
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menüpreis € 36,80

Menü 9

„Liebstes“

Tomatensuppe an Gin-Sahne-Haube

* * *

„Trilogie vom Norweger Lachs“

Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Lollo Rosso Blume
dazu servieren wir Stangenbrot

* * *

Filet vom Hohenloher Schweinefilet auf kräftiger Rahmsauce
mit in Butter gebratenen Steinchampignons,
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten

* * *

Hausgemachte Bayrisch Crème in Fruchtspiegel und Sahne

Menüpreis € 35,40

Menü 10

„Goldener Pflug“

Crèmesuppe von der Kartoffel
mit Streifen vom Katenschinken

* * *

Tomate Mozzarella an kleinem Salatbuket

* * *

Medaillons vom Rinderfilet und Schweinefilet,
nappiert mit feinem Ragoût und Sauce Hollandaise
dazu ein buntes Gemüsekorbchen,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten

* * *

Weißes Espressomousse mit frischen Früchten

Menüpreis € 37,40

Büffet „Goldener Pflug“

Räucherfisch Variationen

*Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Makrele,
heiß geräucherter Heilbutt, angemachte Matjes- und Heringssalate*



Canteloupe Melone

mit luftgetrocknetem Landschinken



Rosa gebratene Rinderhüfte

mit Remouladensauce



Mariniertes Gemüse



Tomate-Mozzarella

Auswahl angemachter Salate

Blattsalate der Saison

mit verschiedenen Dressings



Stangenbrot, Chiabatta und Partybrötchen



Medaillons vom Schweinefilet

in Pfifferlingrahmsauce



Kleines Rostbrätle

mit Röstzwiebeln



Zanderfilet

in Hummersauce

dazu Gemüsevariationen:

Broccoli, Blumenkohl & Blattspinat

sowie

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Basmati-Reis

Büffetpreis 34,00 EUR

Schwäbisch-Rustikales Büffet

Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Wacholdergeräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet
Schwäbisches Wurst-und Bratenbrett
Melone mit Schwarzwälder Schinken
Gekochtes Ripple und Ochsenbrust in saurer Tunke
Schweinskopfsülze mit Kräutermayonaise
Schwäbischer Wurstsalat
Frischer Kartoffelsalat
Krautsalat

Stangenbrot, Partybrötchen & Brezeln



Leberklößchensuppe



Spanferkel
in Braunbiersauce



Maultaschen
mit geschmelzten Zwiebeln



Auflauf
von Kartoffeln & Schwarzwald-Lachsforelle



Kleiner Zwiebelrostbraten
im Trollingersößle



Käsespätzle, Filderkraut & Semmelknödel

Büffetpreis 28,00 EUR

Italienisches Büffet

Antipasti

Melone mit Parmaschinken
Marinierte Pepperoni & Oliven
Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl
Mit Thunfisch gefüllte Artischocken
Toskanisches Gemüse vom Grill
Vitello Tonato
Salat von Meeresfrüchten

Chiabatta & Stangenbaguette



Kalbshaxe

in Tomaten-Thymiansauce



Putensteak

in Gorgonzolasauce



Piccata Milanese



Gebackene Calamares

mit Aioli



Pasta Variation

Büffetpreis 31,00 EUR

Optional mit (zzgl.)

Minestrone 3,50 EUR

Ital. Dessertbüffet 8,00 EUR

Tiramisu, Weißes Espressomousse & Panna Cotta

Ital. Käsebrett 4,50 EUR

Der passende Tropfen Wein...

WEISSWEINE

Privatkellerei-Weinbau Rolf Willy, Nordheim (Heilbronn)

Blanc de Noir ^(WEISS GEPRESSTER TROLLINGER M. LEMBERGER)	0,75 l	€	16,90
Grauburgunder trocken	0,75 l	€	15,60
Riesling mit Pinot blanc	0,75 l	€	15,90
Riesling mit Pinot Grigio	0,75 l	€	16,60
Rivaner trocken	0,75 l	€	14,60

Weingut Familie von Olnhausen, Nordheim (Heilbronn)

Riesling (trocken)	1,00 l	€	15,90
--------------------	--------	---	-------

Bottwartal-Kellerei Großbottwar, Wunnenstein

Riesling (trocken)	1,00 l	€	16,20
--------------------	--------	---	-------

Privatkellerei-Weinbau Rolf Willy, Nordheim (Heilbronn)

Chardonnay trocken ^(BARRIQUE)	0,75 l	€	19,80
--	--------	---	-------

ROTWEINE

Privatkellerei-Weinbau Rolf Willy, Nordheim (Heilbronn)

Lemberger mit Merlot	0,75 l	€	18,60
Lemberger Kabinett trocken	0,75 l	€	16,90
Samtrot Kabinett	0,75 l	€	16,40
Dornfelder trocken	0,75 l	€	15,90
Intensivo	0,75 l	€	18,20

Weingut Familie von Olnhausen, Nordheim (Heilbronn)

Trollinger	1,00 l	€	16,60
Trollinger mit Lemberger (trocken)	1,00 l	€	16,90
Lemberger (trocken)	1,00 l	€€	17,20

Privatkellerei-Weinbau Rolf Willy, Nordheim (Heilbronn)

Lemberger trocken ^(IM EICHENFASS GEREIFT)	0,75 l	€	16,90
--	--------	---	-------

Privatkellerei-Weinbau Rolf Willy, Nordheim (Heilbronn)

Leon D´oro trocken ^(Barrique)	0,75 l	€	19,90
Acolon trocken ^(Barrique)	0,75 l	€	26,90
Merlot trocken ^(Barrique)	0,75 l	€	34,20

Räumt den Magen auf ...

Ramazotti	€	2,60
Fernet Branca	€	2,60
Fernet Menta	€	2,60
Malteser Aquavit	€	2,60

...oder eine schöne Tasse...

Tasse Kaffee	€	2,10
Kännchen Kaffee	€	3,90
Milchkaffee	€	2,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert	€	2,10
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	€	3,90
Espresso	€	2,10
Doppio (Espresso doppelt)	€	3,60
Macchiato (Espresso mit Milchschaum)	€	2,60
Caffé Corretto (Espresso mit einem Schuss Hochprozentigem)	€	3,10
Cappuccino	€	2,80
Latte Macchiato	€	2,90
Caffé Latte	€	3,90
Caffé Mocalatte	€	3,90
Glas Tee	€	2,10
Kännchen Tee	€	3,90
Grog (Schwarztee mit 2cl Hochseerum)	€	3,70

Für Ihre Kaffeetafel...

Lassen Sie sich am Nachmittag von unseren verschiedenen Kuchen und dazu einer schönen Tasse heißen Kaffee oder Tee verwöhnen. Unten stehende Kuchen sollen nur als Anregung dienen. Gerne stellen wir Ihnen IHR persönliches Lieblingskuchenbuffet zusammen.

Kuchen

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Käse-Sahne Torte
- Frankfurter Kranz
- Bananen-Schoko Torte
- Sachertorte
- Herrentorte (Schoko-Himbeer-Creme)
- Beeren-Torte
- Erdbeerkuchen
- Himbeerkuchen
- Apfelkuchen mit Streuseln
- Zwetschgenkuchen
- Muffins, verschiedene Sorten

Vom Blech

- Bienenstich
- Donauwelle
- Käsekuchen
- Kirsch-Sand-Kuchen
- Schwarzwälder Kirsch-Sahne-Schnitte
- Rhabarber- Erdbeer- Streuselkuchen
- Russischer Zupfkuchen
- Tiramisu- Sahne-Schnitte

Eigener Kuchen

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von € 2,50 pro Person. Dies beinhaltet das Schneiden des Kuchens, Kuchenservice sowie die Bereitstellung von Tellern und Besteck. Selbstverständlich dürfen Sie den restlichen Kuchen auch wieder mit nach Hause nehmen.



GOLDENER PFLUG



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit sowie einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Hotel & Restaurant Goldener Pflug

Ihre Familie Köhle sowie das gesamte Pflug-Team