GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir dieses Jahr 2024
unser 20jähriges Firmenjubiläum feiern können,
dank Ihnen unseren treuen Gästen!
Seien Sie gespannt, was Sie erwarten wird.

Wir 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

Cream soup of German asparagus with whipped cream	€	9,00
Asparagus broth from with stipes of homemade Flädle and fresh asparagus	€	8,50
Carpaccio of Argentinian Black Angus fillet of beef marinated with basil oil and freshly sliced Parmesan cheese	€	19,50
Essence of the vine tomato with fine root vegetables and semolina dumplings	€	8,50
Bruschetta Pomodore crispy fried white bread slices with fresh tomatoes and basil	€	13,50
Asparagus meets Black Angus Black Angus beef carpaccio with green and white asparagus, fine mustard-honey sauce garnished with Parmesan	€	21,50
Antipasti plate Italian speciality plate with melon and Italian country ham, coppa, Milanese salami and mixed antipasti vegetables	€	22,50
Small mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	7,70
Large mixed salad with leaf and raw food salads of the season	€	11,50

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

GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Cremesuppe vom deutschen Stangenspargel mit Sahnehaube	€	9,00
Spargelbrühe vom deutschen Spargel mit hausgemachten Flädle und frischem Spargel	€	8,50
Essenz von der Rispentomate mit feinem Wurzelgemüse und Grießklößchen	€	8,50
Bruschetta Pomodore Knusprig gebratene Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten und Basilikum	€	13,50
Spargel trifft Black Angus Carpaccio vom Black Angus Rind mit grünem und weißem Spargel, in feiner Senf-Honig- Sauce garniert mit Parmesanspäne	€	21,50
Antipasti Teller Italienischer Spezialitätenteller mit Schiffchen von der Melone und italienischem Landschinken, Coppa, Mailänder Salami und buntem Antipasti Gemüse	€	22,50
Kleiner gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	7,70
Großer gemischter Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison	€	11,50

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Dressings:
Hausdressing oder Kräutervinaigrette

GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Main menu

Swabian Roastbeef argentinean Black Angus beef steak on red wine sauce with melted onions, swabian pasta squares and homemade spatzle	€	31,50
Medaillions of Hallish pork tenderloin on cognac cream with fried mushrooms, served with homemade spaetzle	€	26,50
Portion of German asparagus optionally with Flädle OR new potatoes served with hollandaise sauce OR melted butter	€	31,50
Beef slices ,,Madagascar'' Strips of Argentine Black Angus beef served in a pepper cream sauce on linguine	€	28,50
Pork escalope „Viennese Style " with French fries	€	21,50
Grilled corn poulard breast on Trollinger sauce with green asparagus wrapped in bacon, served with Flädle	€	29,50
Duet of salmon and asparagus Slice of Norwegian salomon fried on the skin with fresh German asparagus and new potatoes, served with hollandaise sauce	€	31,50
Linguine in basil pesto With green and white asparagus, cherry tomatoes and rocket	€	24,50

Grilled specialities

Argentinian Black Angus Entrecôte 200 g	€	29,90
Argentinian Black Angus rump steak 250 g	€	27,50
Lamb chop approx. 300 g New Zealand Lamp French Rack	€	32,50

All grilled dishes are served with homemade herb butter, baked potato and herb curd.

Extra sauce (Redwine sauce & Cream sauce)	€	3,50
Extra portion of French fries	€	5,50
Extra portion of grilled vegetables	€	7,50
Small salad plate	€	7,70

GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Hauptspeisen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 31,50
Steak vom argentinischem Black Angus Rind auf Trollingersoße
mit geschmelzten Zwiebeln, Maultäschle und hausgemachten Spätzle

Medaillons vom Hällischen Schweinefilet € 26,50
auf Cognacrahm mit gebratenen Champignons dazu hausgemachte Spätzle

Portion deutscher Stangenspargel € 31,50
wahlweise mit Flädle oder neuen Kartoffeln
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Rindergeschnetzeltes „Madagaskar“ € 28,50
Streifen vom argentinischen Black Angus Rind
im kräftigen Pfefferrahmsößchen auf Linguine angerichtet

Schweineschnitzel Wiener Art € 21,50
paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites

Brüstchen von der Maispoularde vom Grill € 29,50
auf Trollingersauce mit grünem Spargel im Speckmantel dazu Kräuterflädle

Duett von Lachs und Spargel € 31,50
Tranche vom Norweger Lachs auf der Haut gebraten
mit frischem deutschen Stangenspargel und neuen Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise

Linguine in Basilikumpesto Vegan € 24,50
mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Rucola

Grillspezialitäten

Argentinisches Black Angus Entrecôte 200 g € 29,90

Argentinisches Black Angus Rumpsteak 250 g € 27,50

Lammkotelett ca. 300 g € 32,50
French Rack vom neuseeländischen Lamm

Zu allen Grillgerichten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Ofenkartoffel & Kräuterquark

Extra sauce (Trollingersauce & Rahmsauce)	€	3,50
Extra Portion Pommes Frites	€	5,50
Extra Portion Grillgemüse	€	7,50
Kleiner bunter Salatteller	€	7,70

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

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 13 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 sortiere 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	€	10,50
DANIEL DÜSENTRIEB **Rostbraten** mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	12,00
DAYSI DUCK Portion hausgemachten Spätzle und Bratensoße	€	8,20
TIC, TRICK & TRAC (*) Hähnchennuggets mit Pommes Frites **(*) mit Milcheiweiß**	€	9,20

Diese Gerichte servieren wir unseren Gästen bis 10 Jahre.

Kidsmenu (for children until 10 years)

DONALD DUCK **Pork escalope „Viennese Style“** with French fries	€	10,50
DANIEL DÜSENTRIEB **Swabian Roastbeef** with homemade spaetzle and jus	€	12,00
DAYSI DUCK Homemade spaetzle and jus	€	8,20
TIC, TRICK & TRAC Chicken nuggets with French fries	€	9,20

GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Dessert

Triology of the Strawberry Strawberry panna cotta, strawberry sorbet and fresh strawberries	€	11,50
Mousse au Chocolate of white and dark chocolate served with berries	€	10,50

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.	€	10,50
Iced chocolate / iced coffee Delicious chocolate drink or aromatic coffee with bourbon vanilla ice cream and a cream topping.	€	7,20
Mixed sundae One scoop each of strawberry and chocolate ice cream with cream garnished with many colorful chocolate lentils.	€	7,20
Nutcracker Two scoops of walnut ice cream, one scoop of chocolate ice cream with cream and walnuts	€	10,50
Fruit Dream Fresh fruit salad With a scoop of strawberry sorbet, a scoop of lemon sorbet and cream	€	10,50
Scoops of ice cream	€	2,60
extra cream	€	1,30
extra Chocolate sauce	€	1,80
extra 2cl Eggnog	€	3,50

GOLDENER PFLUG
HOTEL & RESTAURANT

Finale

Trilogie von der Erdbeere Erdbeer Panna Cotta, Erdbeersorbet und frische Erdbeeren	€	11,50
Mousse au Chocolate von weißer und dunkler Schokolade serviert mit Beerenfrüchten	€	10,50

Eisauswahl

Coupe Vanilla Choc Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis (g) und eine Kugel Schokoladeneis (g) mit Sahne und extra viel Schokoladensauce garniert.	€	10,50
Eisschokolade/ Eiskaffee Köstliches Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee mit Bourbon- Vanilleeis (g) und einer Sahnehaube.	€	7,20
Bunter Becher Je eine Kugel Erdbeer (g) - und Schokoladeneis (g) mit Sahne und vielen bunten Schokolinsen garniert.	€	7,20
Nussknacker Zwei Kugeln Walnusseis (g,h3), eine Kugel Schokoladeneis (g) mit Sahne und Walnusskernen (h3)	€	10,50
Obst- Traum Frischer Obstsalat mit einer Kugel Erdbeersorbet, einer Kugel Zitronensorbet und Sahne	€	10,50
Kugel Eis	€	2,60
extra Sahne	€	1,30
extra Schokosauce	€	1,80
extra 2cl Eierlikör	€	3,50

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