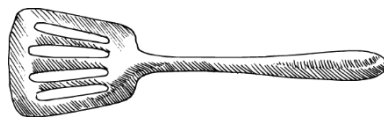




Pflug Querbach

Wirtshaus seit 1769



Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!

Inhaber: Familie Heitz & Göbel
Steinhauerstrasse 3
77694 Kehl - Querbach

Telefon: 07853 / 249
info@pflug-querbach.de
www.pflug-querbach.de

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!



Suppen

Entweder klein als Vorspeise **250 ml** oder groß „zum Sattwerden“ **500 ml**.

- 1 Pikante Gulaschsuppe
 mit Rindfleisch, Paprikawürfeln, Zwiebeln & Kartoffeln
 klein 4,00 € | groß 7,10 €

- 2 „Hanauer Bollesupp“ die traditionelle Vorspeise im Hanauerland
 mit klarer Fleischbrühe, Fleischklößchen nach Omas Art &
 Wurzelgemüwestreifen
 klein 3,90 € | groß 7,10 €

- 3 Badisches Schneckensüppchen - eine exklusive Spezialität der Region
 mit reichlich Knoblauch, Sahne & frischen Kräutern
 Nach einem Rezept aus einer der besten Küchen der Ortenau!
 klein 4,90 € | groß 9,40 €

- 4 Spargelrahmsüpple mit Spargelabschnitten
 Schmeckt am besten mit feldfrischem Spargel aus der Ortenau
 und daher nur in der Saison.
 klein 4,40 € | groß 8,30 €

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!



Salate

Hausgemacht und grammweise berechnet.

Wir empfehlen **als Beilage ca. 250 g** und als **Salatbeilage ca. 100 g**.

5	Fruchtiger Karottensalat mit Orangendressing	je 100 g 1,60 €
6	Bayrischer Krautsalat mit Speck, Zwiebeln & Kümmel	je 100 g 1,60 €
7	Kartoffelsalat nach Omas Hausrezept	je 100 g 1,70 €
8	Nudelsalat mit Schinkenstreifen & Gemüsejulienne	je 100 g 1,70 €
9	Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln & Gartenkräutern	je 100 g 1,70 €
10	Gurkensalat mit Honig, Senf & Dill	je 100 g 1,70 €
11	Blattsalate mit Hausdressing	je 25 g 2,60 €
12	Feldsalat mit Speck & Kracherle an feinem Balsamicodressing Nur in der Saison verfügbar.	je 40 g 3,60 €

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!



Hauptgänge mit Fleisch

In Dorfgasthausportionen bedeutet das ca. 200 g Fleisch und 250 g Beilage.

In Kombination mit Suppe oder Salat werden die „guten Esser“ satt.

Bestellen Sie für sehr hungrige Gäste, besprechen wir die Portionsmenge individuell.

Bei Senioren oder Kindern empfehlen wir die Portionsmenge zu reduzieren und sprechen dies ebenfalls individuell mit Ihnen ab.

Mindestbestellmenge 10 Portionen.



vom Schwein

- | | | |
|----|--|---------|
| 13 | Schweinerückenschnitzel paniert (2 Stück),
in Butterschmalz gebraten mit Bratensoße und Zitronenschnitzen | € 6,50 |
| 14 | 13 + Omas Kartoffelsalat | € 8,30 |
| 15 | Badische Rahmschnitzel vom Rücken (2 Stück) & Butterspätzle | € 9,40 |
| 16 | „Jägerschnitzel“ vom Rücken (2 Stück)
an Champignonrahmsößle mit Butterspätzle | € 9,90 |
| 17 | „Zigeunerschnitzel“ vom Rücken (2 Stück)
an pikanter Paprikarahmsoße & Butterspätzle | € 9,90 |
| 18 | Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten
mit zwei verschiedenen Soßen nach Wahl,
Kartoffelgratin & Butterspätzle, große Gemüseauswahl nach Saison | € 15,50 |



von der Pute

- | | | |
|----|--|---------|
| 25 | Putenbrustschnitzel paniert (2 Stück), in Butterschmalz gebraten
mit Bratensoße und Zitronenschnitzen | € 7,10 |
| 26 | 25 + Omas Kartoffelsalat | € 8,80 |
| 27 | Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ an rahmiger Soße
mit Champignons & Butterspätzle | € 10,50 |



Pflug Querbach

Wirtshaus seit 1769

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!



vom Rind

- 19 Der Klassiker „gemischder Brode“:
Rinderbraten an Rotweinsauce & Rahmbraten vom Schwein
Kartoffelgratin und/oder Butterspätzle € 10,30
- 20 Sauerbraten vom Rind mariniert nach Hausrezept
mit Preiselbeeren & Bandnudeln oder
abgeschmälzten Semmelknödeln € 12,00
- 21 Zwiebelrostbraten vom Jungbullenrücken
an feiner Rotweinsoße, Kartoffelgratin und Speckbohnen € 16,50
- 22 „Rindfleisch Maredi“ das Hanauer Hochzeitsessen!
Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüwestreifen
an feuriger Meerrettichsoße & Salzkartoffeln € 14,00



vom Kalb

- 23 Ganze Kalbshaxe im Ofen am Stück gebraten,
tranchiert & wieder zusammengesetzt an ihrer Bratensoße
mit abgeschmälzten Semmelknödeln oder Kartoffelklößen € 18,70
- 24 Zarter Kalbsrahmbraten aus dem Ofen
an seiner Rahmsoße mit Bandnudeln oder Butterspätzle € 13,20



vom Wild

Wildschwein & Hirsch legen wir ein, daher nur auf Vorbestellung von mind. einer Woche.

- 30 Wildschweinragout an kräftiger Soße mit Wacholder & Schokolade,
dazu Preiselbeeren & abgeschmälzte Semmelknödel
oder Butterspätzle € 14,90
- 31 Hirschgulasch an kräftiger Soße mit Wacholder & Schokolade,
dazu Preiselbeeren & abgeschmälzte Semmelknödel
oder Butterspätzle € 17,40

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!

Hauptgänge mit Fisch

- 28 Norwegisches Lachsfilet gedämpft an SchnittlauchrahmsöÙle mit Gemüsenudeln € 14,10
- 29 „Badisches Duo“ gedünstete Lachsfilets & Zanderfilets mit Gemüsestreifen an RieslingsöÙle & Bandnudeln oder Butterkartoffeln € 14,90

Gemüsebeilagen zu Hauptgängen mit Fleisch & Fisch

- 32 Apfelrotkohl je € 2,50
Erbsen & Möhren
Speckbohnen
Blumenkohl mit Hollandaise
- 33 Große Gemüseauswahl (4erlei) nach Saison € 3,30
- 11 Blattsalate mit Hausdressing je 25 g € 2,60

Vegetarische Hauptgänge

- 34 Champignonragout in RahmsöÙle mit Butterspätzle € 7,20
- 35 Picatta von der Zucchini an Tomatensugo mit Spaghetti & Mandelbrokkoli € 13,80

Vegane Hauptgänge

- 36 Viererlei Gemüse mit Tomatensugo & Rosmarinkartoffeln € 10,00
- 37 Mildes Thai Gemüsecurry mit Basmati Reis € 11,40

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!



Desserts

Zum Abschluss – nicht nur für die Schleckermäuler!

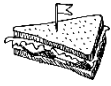
Die Desserts können wir Ihnen einzeln in Gläschen angerichtet oder in Buffetschüsseln liefern.

38	Panna Cotta von der Tonkabohne mit Gewürzkirschen	€ 3,50
39	Mousse vom Renchtäler Rahmkäse mit Himbeeren	€ 4,20
40	Obstsalat	€ 4,20
41	Mousse au Chocolat von belgischer Schokolade	€ 4,50
42	Joghurt-Lemon Mousse mit Mandarin Orangen	€ 4,20
43	Apfelküchle mit Vanillesoße (warmes Dessert)	€ 5,50

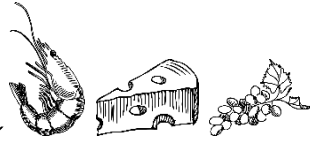
Aus hygienischen Gründen können wir ihnen leider keine Eiscremes oder gefrorenen Desserts liefern.

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!



Komplette Schlemmer-Buffets



ab 25 Personen in individueller Absprache mit uns

Themen-Beispiele: Bayrisch, Vesper, Vegetarisch, Vegan, Asiatisch, Italienisch, 80er Jahre, Maritim, Englischer Brunch ...

Vorschläge zur Inspiration:

Buffet Sym Badisch

Salat

Möhrensalat mit Orangendressing, Gurkensalat mit Honig & Dill, Farmersalat & Blattsalate mit Hausdressing

Suppentopf

Badisches Festtagssüppchen - kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen, Grießnocken, Fleischklößchen & Gemüsestreifen, kleine Brotauswahl

Hauptgang

Badischer Sauerbraten an kräftigem Sößle & Rahmschnitzel mit Champignonrahmsoße, Butterspätzle & Kartoffelgratin aus dem Ofen, große Gemüseauswahl nach Saison

Dessert

Mousse vom Renchtäler Rahmkäse mit Himbeeren, frischer Obstsalat & Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Preis pro Person € 20,50

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!

Buffet Mediterran

Vorspeisen

„Vitello Tonato“ Kalbstranchen an Thunfisch – Aiba

Strauchtomaten & Mozzarella an Balsamico

Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Paprika & Tomaten

Griechischer Bauernsalat mit Feta & Oliven

Salat „Nicoise“ Bohnen mit Thunfisch, Tomaten, Kartoffeln & Oliven

Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing

Verschiedene Antipasti mit Frischkäse gefüllt

Mariniertes Grillgemüse, eingelegte Oliven, kleine Polpo in Olivenöl

Garnelen & Calamari mit Knoblauch & Kräutern

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

& dazu reichlich italienisches Casalino Baguette

Hauptgang

Hackfleischlasagne „al Forno“ aus dem Ofen, überbackene Grilltomaten

Piccata Milanese von der Putenbrust mit Spaghetti & Tomatensugo

Geschmorter Lamnbraten an Barolojus mit Rosmarinkartoffeln

„Ratatouille“ mediterranes Schmorgemüse

Preis pro Person € 26,20

Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!

Buffet exklusiv

Vorspeisen

Tatar vom Norweger Räucherlachs auf Kartoffelscones

Kalbslebermousse auf Crostini mit Cumberland

Marinierte Black Tiger Gambas

Caprese von Strauchtomaten & Büffelmozzarella

Räucherfischauswahl mit graved Lachs

Heilbutt, Räucherlachs, Schwarzwälder Forelle & Sahnemeerrettich

Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Roastbeef mit Sauce Tatar & Brotauswahl

Hauptgang

Gebratene Zanderfilets an Rieslingsauce mit Kartoffelschnitz

Kalbsgeschnetzeltes a la creme

Medaillons von Putenbrust, Schweinefilet & Rinderfilet vom Grill
an Pfefferrahmsauce & Rotweinjus

Gratin dauphinoise & hausgemachte Spätzle

Große Gemüseauswahl mit abgeschmälztem Blumenkohl, Mandelbrokkoli,
Vichy Karotten & Speckbohnen

Desserts

Vier Dessertspezialitäten nach Wahl

Preis pro Person € 38,50