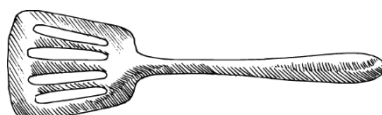




Pflug Querbach

Wirtshaus seit 1769



Menüworschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach

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

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

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach

Menü 1

Traditioneller Hanauer Festtagsschmaus

„Hanauer Bollesupp“

Kräftige Fleischbrühe mit Omas Brätklößchen & Wurzelgemüwestreifen

Bunter Salatteller nach Saison

Geschmorter Rinderbraten an Rotweinsößle &

Schweinsbraten vom Nacken an Champignonrahm

mit hausgemachten Butterspätzle & Kartoffelkroketten viererlei Gemüse der Saison

Vanilleeis mit Schlagsahne & heißen Himbeeren

Preis pro Person € 33,00

Menü 2

Das Familienfestmenü

Querbacher Festtagssuppe

Boullion mit Grieß- & Fleischklößchen, Maultäschle & Wurzelgemüwestreifen

Bunter Salatteller nach Saison

Medaillons von Rinder- & Schweinefilet, Putenbrust

mit zwei verschiedenen Soßen Ihrer Wahl,

Butterspätzle, Kartoffelkroketten oder Pommes Frites,

Gemüseauswahl nach Saison

Schwarzwälder Kirschwasserbömble mit warmen Kirschen

Preis pro Person € 39,50

Menüworschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach

Menü 3

Festlich & elegant

Vorspeisenvariation:

Salatbouquet an Balsamico-Dressing mit gebackenen Garnelen an Cocktailsoße

Tatar vom Räucherlachs auf Kartoffelrösti

Roastbeef mit unserer Remoulade

Gebackenem Ziegenfrischkäse mit Preiselbeeren

Hanauer Bruschetta

Überbackenes Rieslingsüpple mit Lauchstreifen

Medaillons von Rinderfilet an Cognacrahmsoße und rosa Pfeffer
mit Kartoffelgratin, hausgemachten Spätzle, Gemüseauswahl nach Saison

Dessertvariation nach Art des Hauses

Preis pro Person € 53,00

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach

Unser Menü-Baukasten für Ihre individuellen Wünsche



Vorspeisen

1	Bunter Salatteller	€ 5,50
2	Salat von frischem Rucola an Balsamico & Bärlauch Öl mit gerösteten Pinienkernen & Parmesanspalten	€ 7,50
3	Feldsalat mit Speck & Kracherle	€ 6,50
4	Feldsalat an Balsamicodressing mit geräuchertem Forellenfilet und Apfelmeerrettich	€ 11,90
5	Tatar vom Räucherlachs auf Kartoffellaibchen mit Sauerrahm & Sahnemeerrettich	€ 12,00
6	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasalat & gehobeltem Parmesan	€ 13,20
7	Große Vorspeisenvariation mit fünferlei Spezialitäten	€ 16,00

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach



Suppen

8	Badische Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,50
9	Würziges Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen	€ 5,50
10	Spargelrahmsüpple mit Spargelspitzen (saisonal)	€ 5,90
11	Querbacher Festtagssüpple mit Grießklößchen, Maultaschen & Omas Fleischbällchen	€ 5,50
12	„Hanauer Bollesupp“ nach Hausrezept	€ 5,50
13	Rahmsüppchen vom Urloffer Meerrettich mit Tafelspitzstreifen & Gemüsejulienne oder Eismeershrimps	€ 6,80
14	Badisches Schneckensüppchen überbacken mit Liaison	€ 7,20
15	Tomatenschaumsüpple im Glas mit Ratatouille am Spieß	€ 7,20
16	Paprika Cappuccino mit gegrilltem Lammspießle	€ 8,50



Warme Vorspeisen

17	Zanderfilet in Butter gebraten auf Rahmsauerkraut oder an Rieslingsoße & Mandelbrokoli	€ 15,00
18	Feldsalatbouquet mit rotem Linsensalat & gebratener Entenbrust	€ 16,50
19	Sautierter Garnelenspieß auf Knoblauchspaghetti & gegrilltem Gemüse	€ 18,50



Sorbet

20	Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen	€ 6,00
21	Geeister Kir Royal, Cassissorbet mit Sekt	€ 6,50
22	Aperol Spritz Spezial – Aperol mit Blutorangensorbet & Sekt	€ 7,20

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach



Hauptgänge mit Fleisch



vom Rind

- 23 Gekochte Rinderbrust an Meerrettichsöfle & Wurzelgemüse, Butterkartoffeln & Blattspinat € 15,50
- 24 Badischer Sauerbraten nach Hausrezept, hausgemachte Spätzle oder Bandnudeln und Kartoffelkroketten, Gemüseauswahl € 16,50



vom Kalb

- 25 Saftiger Kalbsrahmbraten aus dem Ofen mit Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle, Gemüseauswahl nach Saison € 18,50
- 26 Kalbsrückensteak an Morchelrahm, Spätzle & saisonalem Gemüse € 24,00



vom Schwein

- 27 Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsöfle mit Butterspätzle, Kartoffelkroketten und Gemüsevariation € 17,50



vom Geflügel

- 28 Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Kräutermantel auf Tomatenspaghettini € 14,90
- 29 Poulardenbrust „Florentine“ gefüllt mit Blattspinat an rosa Pfeffersoße, Tagliatelle & Gemüsevariation € 15,50



Variation

- 30 Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrust mit zwei verschiedenen Soßen Ihrer Wahl, Butterspätzle, Kartoffelkroketten oder Pommes Frites, Gemüseauswahl nach Saison € 22,00

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach



Desserts

31	Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,90
32	Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokosoße	€ 5,90
33	Hausgemachtes Baileys-Parfait	€ 6,80
34	Schwarzwälder Kirschwasserbömbchen mit warmen Sauerkirschen	€ 6,50
35	Mousse vom Renchtäler Rahmkäse an beschwipsten Himbeeren	€ 6,50
36	Frischer Obstsalat mit Vanilleeis & Sahne	€ 7,50
37	Hausgemachtes Mousse au Chocolat an Bourbon Vanille Spiegel	€ 7,90
38	Variation von dreierlei Sorbet garniert mit frischem Obst	€ 9,50
39	Dessertvariation nach Art des Hauses	€ 13,00