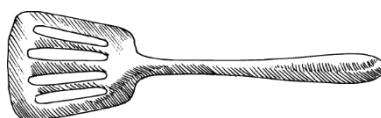




Pflug Querbach

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 Rotweinsöble &

Schweinsbraten vom Nacken an Champignonrahm

mit hausgemachten Butterspätzle & Kartoffelkroketten viererlei Gemüse der Saison

Vanilleeis mit Schlagsahne & heißen Himbeeren

Preis pro Person € 35,00

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 € 43,50

Menüvorschläge

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

Mediterraner Tomaten-Cappuccino & Ratatouille am Spieß

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

Dessertvariation nach Art des Hauses

Preis pro Person € 56,50

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach

Unser Menü-Baukasten für Ihre individuellen Wünsche



Vorspeisen

1	Bunter Salatteller	€ 5,90
2	Salat von frischem Rucola an Balsamico & Bärlauch Öl mit gerösteten Pinienkernen & Parmesanspalten	€ 8,50
3	Feldsalat mit Speck & Kracherle	€ 7,50
4	Feldsalat an Balsamicodressing mit geräuchertem Forellenfilet und Apfelmeerrettich	€ 12,50
5	Tatar vom Räucherlachs auf Kartoffellaibchen mit Sauerrahm & Sahnemeerrettich	€ 13,50
6	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasalat & gehobeltem Parmesan	€ 15,50
7	Große Vorspeisenvariation mit fünferlei Spezialitäten	€ 17,50

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach



Suppen

8	Badische Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
9	Würziges Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen	€ 6,20
10	Spargelrahmsüpple mit Spargelspitzen (saisonal)	€ 6,50
11	Querbacher Festtagssüpple mit Grießklößchen, Maultaschen & Omas Fleischbällchen	€ 5,90
12	„Hanauer Bollesupp“ nach Hausrezept	€ 5,60
13	Rahmsüppchen vom Urloffter Meerrettich mit Tafelspitzstreifen & Gemüsejulienne oder Eismeershrimps	€ 7,50
14	Badisches Schneckensüppchen überbacken mit Liaison	€ 7,80
15	Tomatenschaumsüpple im Glas mit Ratatouille am Spieß	€ 7,80
16	Paprika Cappuccino mit gegrilltem Lammspieße	€ 8,50



Warme Vorspeisen

17	Zanderfilet in Butter gebraten auf Rahmsauerkraut oder an Rieslingsoße & Mandelbrokoli	€ 15,00
18	Feldsalatbouquet mit rotem Linsensalat & gebratener Entenbrust	€ 17,90
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 Meerrettichsöbtle & Wurzelgemüse, Butterkartoffeln & Blattspinat € 16,50
- 24 Badischer Sauerbraten nach Hausrezept, hausgemachte Spätzle oder Bandnudeln und Kartoffelkroketten, Gemüseauswahl € 17,50



vom Kalb

- 25 Saftiger Kalbsrahmbraten aus dem Ofen mit Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle, Gemüseauswahl nach Saison € 18,90
- 26 Kalbsrückensteak an Morchelrahm, Spätzle & saisonalem Gemüse € 25,50



vom Schwein

- 27 Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsöbtle mit Butterspätzle, Kartoffelkroketten und Gemüsevariation € 19,50



vom Geflügel

- 28 Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Kräutermantel auf Tomatenspaghettini € 15,20
- 29 Poulardenbrust „Florentine“ gefüllt mit Blattspinat an rosa Pfeffersoße, Tagliatelle & Gemüsevariation € 16,50



Variation

- 30 Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrust mit zwei verschiedenen Soßen Ihrer Wahl, Butterspätzle, Kartoffelkroketten oder Pommes Frites, Gemüseauswahl nach Saison € 23,50



Pflug Querbach

Wirtshaus seit 1769

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach



Desserts

31	Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,50
32	Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokosoße	€ 6,50
33	Hausgemachtes Baileys-Parfait	€ 7,50
34	Schwarzwälder Kirschwasserbömbchen mit warmen Sauerkirschen	€ 7,50
35	Mousse vom Renchtäler Rahmkäse an beschwipsten Himbeeren	€ 7,50
36	Frischer Obstsalat mit Vanilleeis & Sahne	€ 8,50
37	Hausgemachtes Mousse au Chocolat an Bourbon Vanille Spiegel	€ 8,50
38	Variation von dreierlei Sorbet garniert mit frischem Obst	€ 11,00
39	Dessertvariation nach Art des Hauses	€ 14,50