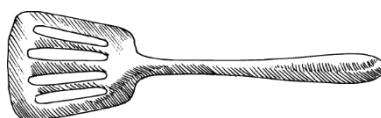




Pflug Querbach

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 € 37,00

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 € 45,00

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 € 59,00

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	€ 13,50
5	Tatar vom Räucherlachs auf Kartoffellaibchen mit Sauerrahm & Sahnemeerrettich	€ 15,00
6	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasalat & gehobeltem Parmesan	€ 17,00
7	Große Vorspeisenvariation mit fünferlei Spezialitäten	€ 18,50



Pflug Querbach

Wirtshaus seit 1769

Menüvorschläge

Für Veranstaltungen, Feste & Feiern im Pflug Querbach



Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 8 | Badische Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen | € 5,50 |
| 9 | Würziges Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen | € 6,20 |
| 10 | Spargelrahmsüpple mit Spargelspitzen (saisonal) | € 7,90 |
| 11 | Querbacher Festtagssüpple
mit Grießklößchen, Maultaschen & Omas Fleischbällchen | € 6,50 |
| 12 | „Hanauer Bollesupp“ nach Hausrezept | € 6,50 |
| 13 | Rahmsüppchen vom Urloffter Meerrettich
mit Tafelspitzstreifen & Gemüsejulienne oder Eismeershrimps | € 8,50 |
| 14 | Badisches Schneckensüppchen überbacken mit Liaison | € 8,50 |
| 15 | Tomatenschaumsüpple im Glas mit Ratatouille am Spieß | € 8,70 |
| 16 | Paprika Cappuccino mit gegrilltem Lammspieße | € 9,50 |



Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 17 | Zanderfilet in Butter gebraten
auf Rahmsauerkraut oder an Rieslingsoße & Mandelbrokoli | € 18,50 |
| 18 | Feldsalatbouquet mit rotem Linsensalat & gebratener Entenbrust | € 18,00 |
| 19 | Sautierter Garnelenspieß auf Knoblauchspaghetti & gegrilltem Gemüse | € 19,90 |



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 € 18,00
- 24 Badischer Sauerbraten nach Hausrezept, hausgemachte Spätzle oder Bandnudeln und Kartoffelkroketten, Gemüseauswahl € 18,50



vom Kalb

- 25 Saftiger Kalbsrahmbraten aus dem Ofen mit Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle, Gemüseauswahl nach Saison € 19,50
- 26 Kalbsrückensteak an Morchelrahm, Spätzle & saisonalem Gemüse € 26,50



vom Schwein

- 27 Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsöbtle mit Butterspätzle, Kartoffelkroketten und Gemüsevariation € 21,00



vom Geflügel

- 28 Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Kräutermantel auf Tomatenspaghettini € 16,50
- 29 Poulardenbrust „Florentine“ gefüllt mit Blattspinat an rosa Pfeffersoße, Tagliatelle & Gemüsevariation € 17,50



Variation

- 30 Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrust mit zwei verschiedenen Soßen Ihrer Wahl, Butterspätzle, Kartoffelkroketten oder Pommes Frites, Gemüseauswahl nach Saison € 26,50



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 Renschtaler 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	€ 12,00
39	Dessertvariation nach Art des Hauses	€ 16,00