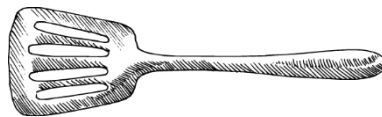




# Pflug Querbach

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](mailto:info@pflug-querbach.de)  
[www.pflug-querbach.de](http://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 4,50 € | groß 8,50 €
  
- 2     „Hanauer Bollesupp“ die traditionelle Vorspeise im Hanauerland  
      mit klarer Fleischbrühe, Fleischklößchen nach Omas Art &  
      Wurzelgemüsestreifen  
      klein 4,20 € | groß 8,20 €
  
- 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 5,50 € | groß 10,80 €
  
- 4     Spargelrahmsüpple mit Spargelabschnitten  
      Schmeckt am besten mit feldfrischem Spargel aus der Ortenau  
      und daher nur in der Saison.  
      klein 5,90 € | groß 10,80 €

# 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 3,50 € |
| 6  | Bayrischer Krautsalat mit Speck, Zwiebeln & Kümmel  | je 100 g 3,50 € |
| 7  | Kartoffelsalat nach Omas Hausrezept   | je 100 g 4,00 € |
| 8  | Nudelsalat mit Schinkenstreifen & Gemüsejulienne  | je 100 g 4,00 € |
| 9  | Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln & Gartenkräutern   | je 100 g 3,50 € |
| 10 | Gurkensalat mit Honig, Senf & Dill  | je 100 g 3,50 € |
| 11 | Blattsalate mit Hausdressing  | je 25 g 4,50 €  |
| 12 | Feldsalat mit Speck & Kracherle an feinem Balsamicodressing<br>Nur in der Saison verfügbar. | je 40 g 6,90 €  |



**Pflug Querbach**

Wirtshaus seit 1769

# 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),<br>in Butterschmalz gebraten mit Bratensoße und Zitronenschnitzen   | € 9,00  |
| 14 | 13 + Omas Kartoffelsalat   | € 13,00 |
| 15 | Badische Rahmschnitzel vom Rücken (2 Stück) & Butterspätzle  | € 14,00 |
| 16 | „Jägerschnitzel“ vom Rücken (2 Stück)<br>an Champignonrahmsöble mit Butterspätzle  | € 14,50 |
| 17 | „Zigeunerschnitzel“ vom Rücken (2 Stück)<br>an pikanter Paprikarahmsöble & Butterspätzle   | € 15,00 |
| 18 | Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten<br>mit zwei verschiedenen Soßen nach Wahl,<br>Kartoffelgratin & Butterspätzle, große Gemüseauswahl nach Saison | € 22,00 |



### von der Pute

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 25 | Putenbrustschnitzel paniert (2 Stück), in Butterschmalz gebraten<br>mit Bratensoße und Zitronenschnitzen | € 10,00 |
| 26 | 25 + Omas Kartoffelsalat   | € 14,00 |
| 27 | Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ an rahmiger Soße<br>mit Champignons & Butterspätzle                   | € 14,50 |



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 € 15,50
- 20 Sauerbraten vom Rind mariniert nach Hausrezept  
mit Preiselbeeren & Bandnudeln oder  
abgeschmälzten Semmelknödeln € 17,50
- 21 Zwiebelrostbraten vom Jungbullenrücken  
an feiner Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Speckbohnen € 23,00
- 22 „Rindfleisch Maredi“ das Hanauer Hochzeitsessen!  
Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüwestreifen  
an feuriger Meerrettichsauce & Salzkartoffeln € 17,50



## vom Kalb

- 23 Ganze Kalbshaxe im Ofen am Stück gebraten,  
tranchiert & wieder zusammengesetzt an ihrer Bratensoße  
mit abgeschmälzten Semmelknödeln oder Kartoffelklößen € 22,00
- 24 Zarter Kalbsrahmbraten aus dem Ofen  
an seiner Rahmsauce mit Bandnudeln oder Butterspätzle € 19,50



## vom Wild

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

- 30 Wildschweinragout an kräftiger Sauce mit Wacholder & Schokolade,  
dazu Preiselbeeren & abgeschmälzte Semmelknödel  
oder Butterspätzle € 18,50
- 31 Hirschgulasch an kräftiger Sauce mit Wacholder & Schokolade,  
dazu Preiselbeeren & abgeschmälzte Semmelknödel  
oder Butterspätzle € 20,00



**Pflug Querbach**

Wirtshaus seit 1769

# Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!

## Hauptgänge mit Fisch

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 28 | Norwegisches Lachsfilet gedämpft an Schnittlauchrahmsöble mit Gemüsenudeln   | € 20,00 |
| 29 | „Badisches Duo“ gedünstete Lachsfilets & Zanderfilets mit Gemüsestreifen an Rieslingsöble & Bandnudeln oder Butterkartoffeln | € 22,00 |

## Gemüsebeilagen zu Hauptgängen mit Fleisch & Fisch

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| 32 | Apfelrotkohl<br>Erbsen & Möhren<br>Speckbohnen<br>Blumenkohl mit Hollandaise | je € 3,50      |
| 33 | Große Gemüseauswahl (4erlei) nach Saison                                     | € 5,00         |
| 11 | Blattsalate mit Hausdressing   | je 25 g € 4,50 |

## Vegetarische Hauptgänge

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 34 | Champignonragout in Rahmsoße mit Butterspätzle                         | € 8,50  |
| 35 | Picatta von der Zucchini an Tomatensugo mit Spaghetti & Mandelbrokkoli | € 14,50 |

## Vegane Hauptgänge

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 36 | Viererlei Gemüse mit Tomatensugo & Rosmarinkartoffeln | € 14,00 |
| 37 | Mildes Thai Gemüsecurry mit Basmati Reis              | € 12,50 |

# Catering

Die Leckereien aus der Pflug-Küche für daheim!



## Desserts

Zum Abschluss – nicht nur für die Schleckermäuler!

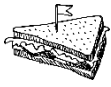
Die Desserts können wir Ihnen einzeln in Gläschen angerichtet oder in Buffetschüsseln liefern.

|    |   |        |
|----|---|--------|
| 38 | Panna Cotta von der Tonkabohne mit Gewürzkirschen | € 5,00 |
| 39 | Mousse vom Renchtäler Rahmkäse mit Himbeeren      | € 5,20 |
| 40 | Obstsalat   | € 6,00 |
| 41 | Mousse au Chocolat von belgischer Schokolade      | € 6,00 |
| 42 | Joghurt-Lemon Mousse mit Mandarin Orangen         | € 5,50 |
| 43 | Apfelküchle mit Vanillesoße (warmes Dessert)      | € 7,50 |

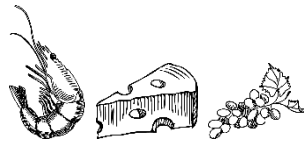
Aus hygienischen Gründen können wir ihnen leider keine Eiscremes oder gefrorenen Desserts liefern.

# 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 € 25,00



# 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 € 35,00

# 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

Putengeschnetzeltes a la creme

Medaillons von 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 € 53,00