



### ***Salate Frisch und Knackig / Salads fresh and crispy***

Bunter Beilagensalat / small mixed salad	3,40 €
Großer gemischter Salatteller / large mixed salad	7,20 €

### ***Wählen Sie Ihren Großen gemischten Salatteller mit: Choose your large mixed salad with:***

mit Schinken und Käsestreifen <sup>123</sup> / with strips of ham and cheese	9,70 €
gebratener Geflügelleber / roasted chicken liver	11,40 €
gebratener Geflügelbrust / roasted chicken breast	12,80 €
gebratenen Fischen und Garnelen / grilled fish and king prawns	13,90 €

### ***Kalte Vorspeisen / Cold starts***

Hausgebeizter Lachs mit Rösti an Salatgarnitur <sup>123</sup> Homemade marinated salmon with Rösti and salad	10,40 €
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan Carpaccio from filet of beef with parmesan cheese	10,60 €

### ***Suppen - zum Schlemmen / Soups***

Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle <sup>2</sup> Consommé with homemade strips of pancakes	3,60 €
Kräuterschaumsuppe mit Lachsstreifen / Soup of fine herbs with strips of salmon	4,20 €
Badische Schneckensuppe / Soup of snails (escargot)	5,30 €
Französische Zwiebelsuppe / French onion Soup	5,20 €

### ***Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes***

Gemüsegratin mit Salzkartoffeln / gratinated vegetables with boiled potatoes	8,90 €
Gemüsebratling an Currysoße mit Reis Steak of vegetables with curry sauce and rice	7,80 €
Spaghetti in feiner Pilzrahmsauce mit kleinem Salat Spaghetti with a fine mushroom sauce and a small salad	8,40 €

### ***Fragen Sie auch nach unseren kleinen Portionen bei den Vorspeisen und den Hauptgerichten***

*Please ask for our small portions for the starters and the main courses*



### **Hauptgänge / Main dishes**

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites Fried escalope with french fries (chips)	9,80 €
Rahmschnitzel vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat Grilled escalope with cream sauce and homemade Spätzle, small mixed salad	12,80 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Champignons und Käse, Kroketten und Salat Grilled escalope stuffed with mushrooms and cheese, potato croquettes and salad	13,90 €
„ Pflug – Pfännle“ mit Medaillons vom Schweinefilet dazu hausgemachte Spätzle an Gorgonzolasoße und ein kleiner Salat Filet of pork with homemade Spätzle on Gorgonzola sauce and a salad	15,60 €
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salat Sirloin Steak of beef with fine herb butter, French fries (crisps) and a small salad	19,20 €
Rumpsteak vom heimischen Rind an Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat Sirloin Steak of beef on pepper cream sauce with homemade Spätzle, small Salad	19,80 €
<b>„Badisches Surf &amp; Turf“</b>	
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Gambas, Fischspieß, gebratenen Champignons und Kartoffel Wedges Sirloin Steak of beef with king prawns, a spit with fish, roasted mushrooms and potato wedges	26,70 €
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln unser Meerrettich kommt aus Appenweier/Urloffen Prime boiled beef with horseradish sauce and boiled potatoes	17,60 €
Lammrücken vom heimischen Lamm unter der Kräuterkruste auf grünen Bohnen, dazu Rösti / Saddle of lamb under a crust of fine herbs with green beans and Rösti	21,60 €
Gebratene Geflügelbrust auf Blattspinat an Rieslingrahm mit feinen Nudeln Roasted chicken breast on spinach and Riesling cream sauce with Pasta	14,30 €
Putensteak in Ananas-Currysoße mit Reis und kleinem Salat Steak of turkey in pineapple curry sauce with rice and a small salad	13,70 €
Feines Wildgulasch in Preiselbeer-Pfefferrahmsauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle Goulash of venison in cranberry-pepper sauce with red cabbage and Spätzle	18,60 €

### **Fisch / Fish dishes**

Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter und Petersilien-Salzkartoffeln Grilled fillet of trout with almond butter and potatoes	14,90 €
Knoblauchspaghetti mit gegrillten Gambas Spaghetti with a touch of garlic and king prawns	12,60 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Blattspinat und Nudeln Roasted fillet of pike on spinach with Pasta	15,80 €



### **Hausgemachte Desserts / Homemade sweets**

Oma`s Apfeltöpfchen mit Vanillesoße / Small apple pie with vanilla sauce	4,80 €
Amarena-Kirsch Parfait / Homemade parfait of Amarena cherry`s	5,90 €
Creme Brulée	6,70 €
Mascarponeörtchen an Fruchtsoßenspiegel Tartlet of mascarpone with a variety of fruit sauces	6,50 €
Nougat Panna Cotta	5,70 €
<b>Dessertvariation des Hauses / Variation of homemade Sweets</b>	<b>10,40 €</b>
Sorbet mit Sekt / Sorbet with sparkling wine	6,30 €
ohne Sekt / Sorbet without sparkling wine	3,80 €

### **Vesperkarte / Snacks**

Wurstsalat mit Brot <sup>123</sup> / Salad made with strips of sausage, served with bread oder mit Bratkartoffel / or fried potatoes	5,90 € 7,90 €
Straßburger Wurstsalat mit Käsestreifen und Brot <sup>123</sup> Salad made with strips of sausage and cheese, served with bread oder mit Bratkartoffel / or fried potatoes	6,40 € 8,40 €
Strammer Max mit gekochtem Schinken, Käse und Spiegelei <sup>123</sup> Bread with ham and cheese, served with two eggs sunny-side up	6,60 €
Schwarzwälder Strammer Max <sup>123</sup> mit Schwarzwälder Schinken und Spiegelei Bread with „Black Forest“ ham (smoked), served with two eggs sunny-side up	6,80 €
Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken <sup>123</sup> Toast with ham and pineapple, gratinated with cheese	6,60 €
Schinkenbrett vom Schwarzwälder Schinken und Brot <sup>123</sup> „Black Forest“ ham (smoked) with Bread	8,70 €
<b>„Großes Pflug Vesper Brettel“</b> mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten dazu Brot und Butter <sup>123</sup> „Big Pflug Snack“ with different sausages and cheese, beside bread and butter	10,20 €

#### **Anzeigepflichtige Inhaltsstoffe**

- 1 Pöckelsalz / Natrium
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Farbstoff