



Ostern im Goldenen Pflug

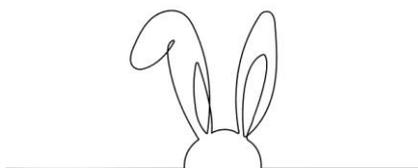
von Karfreitag, 18.04. – Ostermontag 21.04.2025

Vorspeisen

Cremesuppe vom deutschen Stangenspargel mit Sahnehaube	€	8,90
Schwäbisches Flädlesüppchen Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Flädle	€	8,50
Kleiner bunter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	€	7,70
Frühlingssalat Gartenfrische Salate in Bärlauch-Dressing mit grünem Spargel, Erdbeere und Radieschen	€	9,90

Finale

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	€	9,50
Eierlikör-Schoko-Tiramisu im Gläschen serviert	€	10,50
Affogato Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	€	4,90
Kugel Eis / Sorbet Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Mangosorbet, Orangensorbet, Zitronensorbet	€	2,60





Klassiker

Rosa gebratener Lammrücken	€	32,00
auf kräftiger Rosmarinsauce dazu Bohnenbündel und Kartoffelgratin		
Pflugfelder Teller	€	27,00
am Stück gebratenes Hohenloher Schweinefilet im Speckmantel auf Chamignonrahm angerichtet dazu hausgemachte Spätzle		
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	€	29,50
Steak vom argentinischen Black Angus Rind auf Trollingersauce mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle		
Brüstchen von der Maispoularde vom Grill	€	25,00
auf Bärlauch- Linguine mit Kirschtomaten und Rucola		

Fisch

Tranche vom Norweger Lachs	€	27,00
in Butter gebratene Tranche vom Lachsfilet auf Taleggio-Gnocchi		

Vegetarisch

Frischer Pflugfelder Stangenspargel	€	28,50
wahlweise mit Flädle oder neuen Kartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise		
Cremiges Risoni-Risotto	€	19,50
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Grana Padano		

Vegan

Waldpilze in Kräuterrahm	€	19,50
auf Kartoffelrösti angerichtet		

