



# Unsere Speisekarte

Der Pflug

Ochsentorstraße 24  
76227 Karlsruhe

Tel. 0721-9414753

UNSERE WARMER KÜCHE SCHLIESST UM 23.00 UHR  
IHRE LETZTE BESTELLUNG NEHMEN WIR GERNE BIS 22.45 UHR AN

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Karotten –Ingwer-Suppe als Versucherle (in kleiner Tasse serviert)	1,20€
Karotten –Ingwer-Suppe Mit Sahnekrone	3,80€
Suppe mit hausgemachten Maultaschen	3,80€
Marinierte Oliven mit ofenfrischem Baguette	3,80€
Kräuter-Baguette mit Kirschtomaten und dazu Fetakäse	3,80€
Toast Hawaii mit Gouda überbacken	4,80€
Kartoffelecken mit Kräuterquark	4,80€
Hausgemachter Pfannkuchen mit Räucherlachs und Kräuterquark (kalt serviert)	6,80€
Hausgemachter Antipasti-Teller Von Artischocke bis Zucchini	7,80€



# Unsere Salatgerichte




Beilagensalat	2,80€
Gemischter Salat mit ofenfrischem Baguette	3,80€
Salat Italia gemischter Salat mit Käse, Ei, Kochschinken, dazu ofenfrisches Baguette	7,80€
Salat Pute gemischter Salat mit Putenmedaillons, dazu ofenfrisches Baguette	8,80€
Salat Pflug gemischter Salat, dazu Räucherlachsrollchen mit Sahne-Meerrettich- Füllung und ofenfrisches Baguette	9,20€
Wurstsalat mit ofenfrischem Baguette	6,20€
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	4,80€
Straßburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln	6,80€


Alle unsere Blattsalate sind mit Haus-Dressing (Kräuter-Dressing) angemacht,  
auf Wunsch können sie auch ein Essig-Öl-Dressing bekommen.

# Fleischgerichte

<b>Putenmedaillons</b> mit buntem Paprika und Pasta	9,80€
<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites, dazu einen Beilagensalat mit Braten- oder Knoblauchsoße	9,80€
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein mit Herzoginkartoffeln, dazu einen Beilagensalat	10,80€
<b>Pfefferrahm-Schnitzel</b> mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse	11,80€
<b>Schweinemedallions am Spieß</b> mit Champignonköpfen und Bratkartoffeln	12,80€
<b>Schweinemedallions im Pfännchen</b> mit hausgemachten Spätzle und Steinpilzsoße	12,80€
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b> dazu gegrillte Tomaten und Pommes frites	14,80€
<b>Rumpsteak mit Röstzwiebeln</b> dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat	16,80€
<b>Rumpsteak überbacken</b> mit Essiggurken, Tomaten und Käse dazu Kartoffelecken und Beilagensalat	16,80€
<b>Durlacher Fleischplatte</b> Rumpsteak, Schweinelende, Putenbrust mit Herzoginkartoffeln, Kräuterbutter und gegrillten Tomaten	17,80€
Umbestellung auf Spätzle oder Bratkartoffeln	0,50€



## Hausgemachte Maultaschengerichte



<b>Maultaschensalat</b> Salat aus Maultaschen mit Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln verfeinert	6,20€
<b>Maultaschensalat mal anders</b> Salat aus Maultaschen mit Rotkraut und Hausdressing	6,20€
<b>Maultaschen</b> mit Zwiebeln und Speck abgeschmelzt	6,80€
<b>Maultaschen</b> in Tomaten-Kräuter-Soße, mit Knoblauch, überbacken mit Gouda	7,80€
<b>Maultaschen</b> mit Lachs-Spinat-Füllung in feiner Kräuter-Sahne-Soße	8,80€



## Vegetarische Gerichte



<b>Fetakäse aus dem Ofen</b> mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Rosmarin	5,80€
<b>Überbackenes Gemüse</b> in Sahnesoße mit frischen Kräutern	5,80€
<b>Frischer Pfannkuchen</b> mit Rahmgemüse und Kräutern	5,80€
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit frischen Kräutern	7,80€



## Pastagerichte



Spaghetti Bolognese mit Parmesan  
und Hackfleischtomatensoße 6,80€

Penne Spinat 6,80€  
in Spinatrahmsoße mit Zwiebelchen und Parmesan

Pasta „al Forno“ 7,80€  
überbackene Pasta mit Hackfleisch und frischen Champignons  
in Tomaten-Sahnesoße

Penne Arrabiata 7,80€  
mit Oliven, Peperoni, Knoblauch und Speck in Tomatensoße

Pasta Pflug 8,80€  
mit Putenstreifen in Curry-Sahne-Soße

Pasta Salmone 8,80€  
mit Lachs in Kräuter-Sahne-Soße



## Kindergerichte



Pommes frites mit Ketchup 2,80€

Spaghetti mit Tomatensoße 4,80€

Kinderschnitzel mit Pommes frites 5,80€



## Desserts für Naschkatzen

<b>Frischer Pfannkuchen</b> mit Apfelmus oder Nutella	3,20€
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,80€
<b>Schoko-Eisbecher</b>	4,80€
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanille-Eis und Sahne	4,80€
<b>Hausgemachtes Erdbeerparfait</b> auf Fruchtspiegel mit Sahne und Schokolade	5,20€
<b>Schokoladensoufflé</b> mit frischen Früchten der Saison und Sahne	5,20€

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Gourmet classic oder still	0,25 l	1,80€
	0,75 l	3,90€
Coca-Cola <sup>1</sup> / Coca-Cola light <sup>1</sup> / Fanta <sup>2</sup> / Spezi <sup>1</sup> / Zitronenlimonade	0,2 l	1,90€
	0,4 l	3,60€
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	2,50€
Fruchtsaftgetränke: Apfel / Orange / Johan- nisbeer / Kirsch / Grapefruit	0,2 l	2,20€
Apfelschorle / Johannisbeerschorle	0,2 l	1,80€
	0,4 l	3,00€
Fruchtsaftschorle / Bitterlemonschorle <sup>3</sup>	0,4 l	3,30€

<sup>1</sup>mit Farbstoff und koffeinhaltig    <sup>2</sup>mit Farbstoff    <sup>3</sup>chininhaltig

## Heißgetränke

Espresso	2,00€
Kaffee	2,10€
Cappuccino / Milchkaffee / Heiße Schokolade	2,50€
Latte Macchiato	2,80€
Tee	2,10€
(Schwarz-/ Früchte-/ Pfefferminz-/ Kamillen-/ Kräuter-/ Hage- butten-/ Grüner Tee )	
Sirup zum Verfeinern	0,50€



## Biere vom Fass



Radeberger Pils/ Hoepfner Pils	0,3 l	2,30€
	0,5 l	3,30€
Pils-Radler / Hefe-Radler / Gesprizter	0,3 l	2,10€
	0,5 l	3,00€
Paulaner Hefe	0,3 l	2,30€
	0,5 l	3,20€
Andechser Spezial Hell	0,3 l	2,30€
	0,5 l	3,20€



## Biere aus der Flasche



Paulaner Kristall / Dunkel / Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,10€
Andechser Export dunkel	0,5 l	3,10€
Andechser Doppelbock dunkel	0,5 l	3,10€
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,10€



# Weißweine



## Chardonnay (Veranza Blanco)

0,2 l 3,20€

Trocken, 13% Alk., Spanien

Goldgelbe Farbe, intensive Aromen nach Pfirsich und exotischen Früchten, am Gaumen gehaltvoll und citrus-fruchtig.

## Weingartener Grauer Burgunder

0,2 l 3,40€

Trocken, 12,5% Alk., Baden, Qualitätswein

Der Geschmack ist frisch, feinherb mit einem angenehmen Abgang und fülligem Geschmack.

## Riesling „Reichsrat von Buhl“

0,2 l 3,60€

Trocken, 11,5% Alk., Pfalz, Qualitätswein

Das Spiel von Säure, Frucht und Mineralität im Munde ist angenehm aufregend.

## Riesling Philipp Kuhn

0,2 l 4,20€

Trocken, 12% Alk., Pfalz, Qualitätswein

Finessenreich und fein mit intensiven Düften nach Weinberg pfirsich, Aprikose, süßer Melone und Mango. Dieser Duft setzt sich im Geschmack fort und wird abgerundet durch einen zarten Schmelz Fruchtsüße.

# Rotweine

## Merlot Montenai

0,2 l 3,00€

Trocken, 13,5% Alk., Frankreich

Schönes Rot. In der Nase Nuancen von Schwarzer Johannisbeere und würziger Eiche, feine, ausbalancierte Tannine.

## Montepulciano d' Abruzzo (DOC)

0,2 l 3,20€

Trocken, 13% Alk., Italien,

golder Oskar 2003-2005

Dunkles Rubinrot, kräftiges Aroma mit Anklängen an getrocknete Pflaumen, im Geschmack fruchtig, gute Struktur, langer Abgang.

## Rioja Crianza Vina Pomal

0,2 l 4,20€

Trocken, 13,5% Alk., Spanien,

im Eichenfaß gereift

Dieser Wein besticht durch seine purpurrote Farbe mit viel Frucht, Dichte und Struktur. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen mit viel Körper, samtig und rund. Besonders langer und fruchtiger Abgang.

## Raimat Cabernet-Sauvignon

0,2 l 4,40€

Trocken, 13% Alk., Spanien,

im Eichenfaß gereift, Silbermedaille

Sehr intensive kirschrote Farbe, präsentiert sich mit viel Persönlichkeit und intensiven Noten nach reifen Pflaumen, Zedernholz und Tabak.

## Männle Spätburgunder Rotwein

0,2 l 4,80€

Trocken, 13,5% Alk., Durbach, Kabinett,

Goldmedaille Landesweinprämierung

Am Gaumen eher straff, säuerliche, eingemachte Beerenfrucht dabei nachhaltig und mit Substanz, feine, passende Tannine, hat gewisses Volumen, aber auch mineralische Kühle, guter Abgang.



# Roséweine



## Veranza Rosado

0,2 l 3,20€

Trocken, 13% Alk., Spanien

Lachsfarben, erfrischendes Aroma nach Erdbeeren und Himbeeren, am Gaumen körperreich, frisch und wieder rotfruchtig mit feinen floralen Noten.

## Raimat Rosé

0,2 l 3,20€

Trocken, 14% Alk., Spanien

Lachsfarben mit himbeerfarbenen Reflexen, fruchtiges, intensiv duftendes Aroma, leicht würzig, fruchtiger Geschmack nach roten Beeren, kräftiger Körper.

## Männle Spätburgunder Weißherbst

0,2 l 4,40€

Halbtrocken, 11% Alk., Durbach, Kabinett,

Goldmedaille Landesweinprämierung

Töne von eingemachten und kandierten roten Beeren in der Nase. Im Mund süße, weiche, teils gekochte Hagebutten- und Beerenfrucht, in seiner Art charmant, sehr sauber, eingebundene Säure.

## Hauswein-Schorle

0,2 l 2,20€

## Prosecco Crodino

0,2 l 3,80€

## Villa Sandi Prosecco Frizzante

0,1 l 2,80€

0,75 l 14,70€



# Spirituosen



Obstbrände (Williams, Kirsch, Mirabelle, Apfel-Birne, Zwetschge)	2 cl	45 %	3,00€
Topinambur	2 cl	40 %	2,80€
Grappa	2 cl	40 %	2,80€
Remis Martin (Cognac)	2 cl	40 %	2,80€
Jack Daniels Whisky	4 cl	40 %	4,20€
Ramazzotti	4 cl	30 %	3,50€
Smirnoff Wodka	2 cl	38 %	2,20€
Tequila weiß (Jose Cuervo)	2 cl	38 %	2,20€
Baileys	5 cl	17 %	3,50€
Fernet Branca	2 cl	40 %	2,20€
Malteser Jubiläums Aquavit	2 cl	42 %	2,50€
Jägermeister	2 cl	35 %	2,20€
Martini Bianco	5 cl	15 %	3,50€