



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Ringhotel Pflug in Oberkirch.

Unsere saisonale Speisekarte besteht überwiegend aus regionalen Zutaten, wie z.B. Rind und Schwein von Benny's Ranch in Lautenbach. Obst und Gemüse beziehen wir bei heimischen Bauern und passen unser Angebot jahreszeitlich an.

Wer einen guten Tropfen Wein sucht, findet diesen ganz sicher auch bei uns. Unsere Weinkarte, welche wir stetig ausbauen, beinhaltet hauptsächlich Badische Weine. Möchten Sie sich einmal durch Markgräfler Land, Kaiserstuhl und Ortenau schmecken? Dann versuchen Sie doch eines unserer Wein-Probier-Brettchen.

Nun wünschen wir Ihnen „Guten Appetit“, „Zum Wohl“ und viel Spaß mit unserem Service-Team!

Ihre Gastgeber
Manuela & Stefan Döhler

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

Mo./Do./Fr.: 16.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sa./So.: 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 22.00 Uhr
Dienstag & Mittwoch - Ruhetag



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

„Herzhaft & einfach“

"Hearty & simple"

Wurstsalat/sausage salad

mit Brot/with bread ^{1,10,12,15} € 10,50

mit Pommes Frites/with French fries ^{10,12,15} € 12,50

Pflug Burger ^{1,3,7,12}

Hausgemachtes Brioche mit würzigem Rinderhack, getrockneten Tomaten,
Bärlauch-Mayonnaise und Gurken-Zwiebel-Ragout

Homemade Brioche bun with beef, dried tomatoes, ramson mayonnaise and cucumber-onion-ragout

€ 15,50

„Strammer Lachs“ – Rösti, Räucherlachs, Spiegel-Ei und Rucola ^{1,3,4,7,10,12}

Rösti, smoked salmon, fried egg and rocket

€ 14,00

Roastbeef Sandwich mit Weißkraut-Karotten-Salat ^{1,3,7,15,12}

with coleslaw

€ 12,00

Salate

Salads

Kleine gemischte Salatschüssel ^{3,7,9,10,12}

Small mixed salad bowl

€ 5,50

Großer gemischter Salatteller ^{7,10,12}

Large mixed salad plate

€ 11,50

...mit Fischknusperli ^{1,3,4,7,10,12}

...with crispy fried fish

€ 15,50

...mit Badischen Maultaschen ^{1,3,7,10,12,15}

...with „Badisch ravioli“

€ 14,50



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

Vorspeisen

Appetizers

Brot-Salat mit gegrilltem Frühlingsgemüse ^{1,7,9,10,12}

Bread salad with grilled vegetables

€ 9,50

...mit Sous vide gegartem Schweinebauch ^{1,7,9,10,12}

...with Sous vided cooked pork belly

€ 11,50

Carpaccio von Lachs & Kabeljau mit Ziegenkäsepraline und Pesto ^{3,4,7,9,10,12}

Salmon & cod carpaccio with goat cheese praline and pesto

€ 11,00

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und jungem Gemüse ^{1,3,7,9}

Beef broth with herb pancake stripes and vegetables

€ 5,50

Schaumsuppe von der jungen Gartenerbse mit Shrimps ^{2,4,7,9}

Garden pea cream soup with shrimps

€ 7,00



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

"Heimat & Genuß" - Menü

„Pleasures of Home“ - menu

Dreierlei von der Erbse mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet ^{7,9,10,12}
Three kinds of garden pea with house smoked rabbit fillet

Tomatenkaltschale & Frischkäsemaultasche in Salbeibutter ^{1,3,7,12}
Chilled tomato soup and cream cheese ravioli with sage butter

**Spanferkelroulade im Speckmantel
an Rotweinsauce mit getrüffeltem Kohlrabimousse und wildem Brokkoli** ^{3,7,9,12}
Pigglet roll with bacon crust, red wine sauce, truffled kohlrabi mousse and wild broccoli

Käseküchlein mit marinierten Beeren ^{1,3,7,12}
Cheese cake with marinated berries

2-Gänge/2 courses – € 30,00 pro Person

3-Gänge/3 courses – € 36,00 pro Person

4-Gänge/4 courses – € 43,00 pro Person

-jeden Gang können Sie auch einzeln bestellen-
-You can also order each course individually-



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

Hauptgänge

Main courses

Kalbsgeschnetzeltes in Rieslingrahm mit Kartoffel-Rösti und Saisongemüse ^{1,3,7,9,10,12}

Veal strips in Riesling cream with potato rösti and seasonal vegetables

€ 22,50

Duett vom Rind -Zwiebelrostbraten & Sauerbratenravioli- an Blumenkohlpüree und Rotkrautcrunch ^{1,3,7,9,10,12}

Beef duet - onion roast & sauerbraten ravioli- with cauliflower puree and red cabbage crunch

€ 25,00

Gebratene Poulardenbrust

an Tomatenschaum mit grünem Spargel und Risotto ^{1,7,9,10}

Roasted chicken breast on tomato foam with green asparagus and risotto

€ 21,00

Wiener Schnitzel „Prima Vera“ mit Rucola, Tomaten und Röstkartoffeln ^{1,3,12}

Wiener Schnitzel "Prima Vera" with rocket, tomatoes and roasted potatoes

€ 19,50

Gebratener Zander an leichter Rotwein-Butter-Sauce

mit sautiertem Spitzkohl und Bandnudeln ^{1,3,4,7,12}

Fried pikeperch with light red wine and butter sauce, sautéed cabbage and noodles

€ 21,00

Pochierter Kabeljau unter der Kräuterkruste

an Kartoffelschaum und Kirschtomate mit gebratener Gemüsetarte ^{1,3,4,7,9,12}

Poached cod under the herb crust with potato foam and cherry tomatoes with fried vegetable tart

€ 19,00

Chiasamen-Gemüse-Bratling mit Blumenkohlcurry und Tomaten-Chips ⁹

Chia seed and vegetable patties with cauliflower curry and tomato chips

€ 17,00



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

Desserts

Hausgemachte Dampfnudeln mit frischen Erdbeeren und Buttercrumble ^{1,3,7,12}

Homemade steamed sweet dumplings with fresh strawberries and butter crumble

€ 8,50

Schwarzwälder Kirsch Tiramisu ^{1,3,7,12}

„Black Forrest“ cherry – Tiramisu

€ 8,00

Espresso Gourmand ^{1,3,7,12}

- Espresso und Creme Brulee von Berger's Eier-Kirsch-Likör -

-Espresso and Creme Brulee from Berger's cherry eggnog-

€ 6,00

Kugel Eis oder Sorbet ^{3,7}

Vanille, Schokolade & Karamell oder Erdbeer, Himbeer, Zitrone & Mandarine

Vanilla, chocolate & caramel or strawberry, raspberry, lemon & tangerine

je € 1,50

Käse vom Romanhof mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney ^{7,12}

Romanhof cheese with homemade fruit bread and chutney

€ 10,50

dazu empfehlen wir:

2015er Ruländer Auslese

Alde Gott, Sasbachwalden

0,1l à € 5,00 oder 0,5l à € 25,00



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

Spargelkarte

Salat von zweierlei Spargel mit Räucherlachs ^{7,9,10,12}

Asparagus salad with smoked salmon

€ 7,50

Spargelcremesüppchen mit eigener Einlage ^{7,12}

Asparagus cream soup

€ 7,00

Spargel Burger – Brioche, gebackener Mozzarella, weißer Spargel, getrocknete Tomaten, grüne Spargelcreme und Sauce Hollandaise ^{1,3,7,12}

Asparagus burger – brioche, baked mozzarella, white asparagus, sun-dried tomatoes, green asparagus cream and hollandaise sauce

€ 14,00

Heimischer Stangenspargel mit Kräuterkartoffeln und Sauce Hollandaise ^{3,7,12}

White asparagus with herb potatoes and Sauce Hollandaise

€ 19,50

...mit knusprigem Kalbsschnitzel ^{1,3,7,12}

...with veal schnitzel

€ 24,00

...mit gebratenem Zanderfilet ^{1,3,4,7,12}

...with fried pike perch fillet

€ 23,00

Zweierlei Spargel und Schinken

im Kräuterpfannkuchen mit Sauce Hollandaise gratiniert ^{1,3,7,12,15}

Two kinds of asparagus and ham in a herb pancake gratinated with hollandaise sauce

€ 21,50