



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 ausschließlich Badische Weine aus der Ortenau, Kaiserstuhl und Markgräfler Land.

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 mit Pommes Frites ^{9,10,12,15}

Sausage salad with French Fries

€ 12,50

gerne auch als Straßburger Wurstsalat +€ 1,00 ^{7,9,10,12,15}

BBQ-Ribs ^{7,9,10,12}

Sous Vide gegerate Kalbsrippchen BBQ-Style

mit würzigen Kartoffel-Wedges und Knoblauchdip

Sous vide cooked veal ribs BBQ style with spicy potato wedges and garlic dip

€ 15,50

Badische Maultaschen mit Speck-Zwiebelsauce und Kartoffelsalat ^{1,3,7,9,10,12,15}

"Badische Ravioli" with bacon and onion sauce and potato salad

€ 14,00

Bauern-Omelett mit Spätzle, Speck und Hokkaidokürbis ^{1,3,7,12,15}

Farmer's omelette with spaetzle, bacon and Hokkaido pumpkin

€ 12,50

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salatteller ^{3,7,9,10,12}

Small mixed salad plate

€ 5,50

Großer gemischter Salatteller ^{3,7,9,10,12}

Large mixed salad plate

€ 11,50

...mit Fischknusperli ^{1,3,4,7,9,10,12}

...with crispy fried fish

€ 15,50

...mit Kürbis-Kräuter-Soufflé ^{1,3,7,9,10,12,15}

...with Pumpkin and herb soufflé

€ 14,50



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

Vorspeisen

Appetizers

Geflügelleberpraline im Knuspermantel mit eingelegten Aprikosen und Süßwein-Gelee ^{1,3,7,9,10,12,15}

Homemade chicken liver praline wrapped in a crispy coating with pickled apricots and sweet wine jelly
€ 11,50

Hausgebeizter Lachs mit zweierlei von der Karotte, Sellerie und Perlwiebeln ^{4,7,9,10,12}

Home-pickled salmon with two kinds of carrots, celery and pearl onions
€ 12,50

Würziges Rindertatar mit frittierten Kapern, Eigelbcreme und Sauerrahm ^{1,3,7,10,12}

Spicy beef tartare with deep-fried capers, egg yolk cream and sour cream
€ 16,00

Suppen

Soups

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

Beef broth with herb pancake stripes and vegetables
€ 5,50

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit steierischem Kürbiskernöl und gebratener Garnele ^{2,7,10}

Pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil and fried prawn
€ 7,50



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

"Heimat & Genuß" - Menü
„Pleasures of Home“ - menu

**Tatar von der Renchtäler Forelle auf Gurkencarpaccio
mit Dill-Öl, Sauerrahm und knackigem Salat** ^{4,7,9,10,12}
Trout tartar on cucumber carpaccio with dill oil, sour cream and crispy salad

Cappuccino von der Gelben Beete mit Waldpilz-WanTan ^{1,3,7,9}
Yellow beetroot cappuccino with wild mushroom wonton

**Geschmortes Bäckchen vom Lautenbacher Ochsen
an Kartoffel-Rotkraut-Püree, gebratenen Kürbisspalten und Röstzwiebeln** ^{3,7,9,10,12}
Braised cheeks from Lautenbach ox with potato and red cabbage puree,
fried pumpkin wedges and fried onions

Zwetschgen crumble mit Vanille-Eis ^{1,3,7,12}
Plum crumble with vanilla ice cream

2-Gänge/2 courses - € 31,00 pro Person
3-Gänge/3 courses - € 38,00 pro Person
4-Gänge/4 courses - € 45,00 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

Schweinefilet im Speckmantel

mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Marktgemüse^{1,3,7,9,10,12,15}

Pork fillet wrapped in bacon with cream mushrooms, homemade spaetzle and market vegetables

€ 22,00

Zartes Rinderfilet, deftiges Brisket an BBQ-Jus und Sauerbratenpraline

mit Duett vom Kürbis und Zwiebelchutney^{1,3,7,9,10,12}

Tender fillet of beef, hearty brisket with BBQ jus and sauerbraten praline
with two kinds of pumpkin and onion chutney

€ 29,00

Geschnetzelte Kalbsleber in Madeira-Sauce und karamellisierter Apfel

mit knusprigem Kartoffelrösti und frischem Gemüse^{1,7,9,10,12}

Sliced veal liver in Madeira sauce and caramelized apple with crispy potato rösti and fresh vegetables

€ 21,50

Lammnüsschen unter der Kräuterkruste

mit getrüffeltem Kohlrabi und Kartoffelgratin^{1,3,7,9,10,12}

Lamb under the herb crust with truffled kohlrabi and potato gratin

€ 23,00

Gebratene Jakobsmuschel und Garnelen an Steinpilzrisotto

mit Schmortomaten, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen^{1,3,4,7,12}

Seared scallops and prawns on porcini mushroom risotto
with tomatoes, sugar peas and king oyster mushrooms

€ 23,50

Doradenfilet an Safranschaum

mit mediterranem Paprika-Zucchini-Gemüse und Kräuterpolenta^{1,3,4,7,9,12}

Sea bream fillet with saffron foam, Mediterranean paprika-zucchini vegetables and herb polenta

€ 21,50

Gebratene Gemüsetarte mit geschmortem Radicchio,

Kürbisspalten und Curryschaum^{1,3,7,12}

Fried vegetable tart with braised radicchio, pumpkin wedges and curry foam

€ 19,50



Ihr Ringhotel zwischen Schwarzwald und Straßburg.

Desserts

Pochierte Birne mit Mascarponecreme, Mandelbiskuit und Karamell-Eis ^{1,3,7,12}

Poached pear with mascarpone cream, almond biscuit and caramel ice cream

€ 8,50

Vanilleküchlein mit Haselnussmousse und Renchtäler Beeren ^{1,3,7,12}

Vanilla hazelnut cake with berries

€ 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

Ziegenkäsestrudel mit Früchtechutney und süßem Pesto ^{1,3,7,12}

Goat cheese strudel with fruit chutney and sweet pesto

€ 9,50

dazu empfehlen wir:

2015er Ruländer Auslese

Alde Gott, Sasbachwalden

0,1l à € 5,00 oder 0,5l à € 25,00