

Unsere Menüempfehlung für Sie:

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen



Salat nach Art des Hauses



Rehbraten mit Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl
dazu Semmelknödel

oder

Gänsekeule mit Rotweinsöbلة
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel



Zimteis mit heißen Pflaumen

Menü Rehbraten 26,50 € / Menü Gänsekeule 26,00 €
nur der Hauptgang Rehbraten 18,50 € / Schweinemedallions 18,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle und Schnittlauch 4,50 €

Tomatensuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln 4,50 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen 4,50 €

Vegan

Grillgemüse mit frischen Champignons in Olivenöl gebraten 14,00 €
dazu Rosmarinkartoffeln, würziger Tomatensalsa
und Salat mit Balsamico Dressing

Vegetarisches

Kartoffelgratin mit Zucchini und Schafskäse dazu ein
Brokkoli-röschen mit Joghurdip und Salat nach Art des Hauses 13,50 €

Fischspezialitäten

Gebratener Lachs an Dill-Veloutè mit Gemüserauten
dazu Wildreis und Salat nach Art des Hauses 18,00

Blattsalate an Krauthof - Dressing mit gebratenen Scampi 12,00

Gänsespezialitäten

Glacierte Gänsebrust an Gänsejus
mit Maronen, Backpflaumen dazu Kroketten 20,00

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten mit Rindsmaultäschle
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses 20,50

Medallions vom Schweinefilet an Champignonrahmsöbلة
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses 16,50

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
dazu Kartoffelgratin und Salat nach Art des Hauses 22,00

Paniertes Schnitzel vom Schwein
dazu Pommes Frites und Salat nach Art des Hauses 13,50

Filetgeschnetzeltes „Krauthof“ vom Schwein und Rind
in Paprika-Pilzrahmsöbلة dazu hausgemachte Spätzle
und Salat nach Art des Hauses 17,00

Putensteak in Früchte-Curryrahmsöbلة
dazu Mandelreis und Salat nach Art des Hauses 14,00

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle
und Salat nach Art des Hauses 16,50

Zum Nachtisch

Gemischtes Eis mit Schlagsahne 4,50 €

Mousse au chocolat mit Waldbeeren und Vanilleschaum 6,00 €

Bratapfel mit Mandelfüllung, Vanillesöbلة und Zimteis 5,50 €



Silvester

im Krauthof...

...feiern Sie mit uns
den Jahresübergang...

....inkl. imposantem Feuerwerk....

31.12.2017
Einlaß: 18.30 Uhr
Beginn: 19.45 Uhr

Silvester Party

Heisse Beats
von DJ MEKI **95.-**

Schwäbisches Buffet mit
Krauthof-Spezialitäten

u.a. mit

Spanferkel

Putensteaks „mediterran“

Filets vom gebratenem Lachs

versch. Dessertvariationen



Silvester Ball

LIVE
Tanzmusik **110.-**
von
Franco&Friends

5 GÄNGE
Gala-Dinner

u.a. mit

Zwiebelrostbraten
an Steinpilzrahm

Knuspriger Topfenknödel
an Sauerkirschkompott
und Schokoladenparfait

veg.: Grüntaler an Steinpilzrahm dazu
Blumenkohlpüree

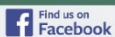
INKLUSIVE
Amuse Geule - Kartoffelcremesuppe & Gulaschsuppe (ab 24 Uhr) -
Mitternachtssekt - Getränke (Bier, Wein, Soft-Drinks)

INKLUSIVE
Apperitiv - Amuse Geule - Kartoffel- & Gulaschsuppe (ab 24 Uhr)
Mitternachtssekt - Getränke (Bier, Wein, Soft-Drinks, Kaffee)

www.Krauthof-Ludwigsburg.de



HOTEL
Krauthof
RESTAURANT • BIERGARTEN
CATERING



Beihingerstraße 27 • D-71642 Ludwigsburg
Tel. 07141 50880 • E-Mail: info@krauthof.de

Speisekarte

