

Unser Sonntags - Menü für Sie:

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube



Salat nach Art des Hauses



Portion Stangenspargel mit gekochtem Schinken
dazu Sauce Hollandaise **oder** Butter
Kartoffeln **oder** Kräuterflädle

oder

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle



Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menü Spargel 27,00 € / **Menü Schweinemedallions** 25,00 €
nur der **Hauptgang** Spargel 18,50 € / Schweinemedallions 16,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Eierflädle 4,50 €

Tomatensuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln 4,50 €

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 4,50 €

Fisch

Gebratener Lachs an Schnittlauch – Velouté mit Gemüserauten
dazu Kartoffeln und Salat nach Art des Hauses 18,00 €

Spargelsalat mit geräuchertem Lachs
an Schnittlauch – Vinaigrette und Baguette 12,00 €

Vegetarisches

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

Vegan

Grillgemüse mit Champignons in Olivenöl gebraten
dazu Rosmarinkartoffeln, würzige Paprikasalsa
und Salat mit Balsamico Dressing 14,00 €

Hauptgänge

Salatplatte mit gebratenen Geflügelstreifen und Baguette 10,00 €

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

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-Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle
und Salat nach Art des Hauses 17,00 €

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

Spargelspezialitäten

Portion Stangenspargel mit Medaillons vom Schweinefilet 21,50 €

Portion Stangenspargel mit Filet vom Lachs 22,00 €

**Zu allen Spargelgerichten
servieren wir wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
sowie Kräuterflädle oder Kartoffeln**

Zum Nachtisch

Gemischtes Eis mit Schlagsahne 4,50 €

Mousse au chocolat mit Waldbeeren und Vanilleschaum 6,00 €

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne 5,50 €

Vom 29. Mai - 03. Juni 2019
findet unser diejähriges



statt.

Wir freuen uns !

Hotel Krauthof

Beihinger Straße 27

71642 Ludwigsburg

Tel. 0 71 41 – 5 08 80 / Fax 50 88 77

www.krauthof.de

Speisekarte



