

Menü

*H*erbstgeflüster:

Feldsalat

*mariniert mit Himbeeressig und Walnussöl
umlegt mit Scheiben vom rosa gebratenen Rehrücken 9,90 €*

*

*Premsuppe vom Hokkaido Kürbis
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 5,90 €*

*

*Hasenrückenfilet an Waldpilzsoße
Speckrosenkohl und Butterspätzle 20,90 €*

*

*Bunter Dessertteller „Ochsen“
mit hausgemachtem Mousse, Parfait und Crème
an frischen Früchten 8,50 €*

45,20 €

Menü

Traditionel

*Deftige Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 4,80 €*

*

*Schlemmersalat von Blattsalaten und Rohkost
an zweierlei Dressing 4,80 €*

*

*Duett vom Schweine - und Rinderfilet an Rahmsosse
mit gebratenen Champignons
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 24,50 €*

*

*Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube 5,90 €*

40,00 €.

Menü

Heckerblick

*Schaumsuppe von der gelben Paprika
mit gebratener Garnele 6,50 €*

*

*Bunte Salatspitzen mit verschiedener Rohkost
an Frenchdressing und Weißbrotcroûtons 4,80 €*

*

*Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel an leichter Currysoße mit
Früchten, Marktgemüse und Mandelreis 18,50 €*

*

*Aufgeschlagene Holunderblütencreme
mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet 7,90 €*

37,80 €

Menü

Fischertraum

*Lachs- und Seeteufelcarpaccio serviert
mit einem Salatstrauß
und dreierlei verschiedenen Vinaigrettes 9,50 €*

*

Brokkolicremesuppe mit süßwasserkrabben 5,80 €

*

*Filet vom Flusszander
auf der Haut gebratenem mit mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln 18,90 €*

*

*Weißes Macadamiamousse im Glas mit frischen
Beeren garniert 5,90 €*

41,10 €

Menü

*G*aumenschmaus

*Fächer von der Galiamelone
mit Terranoschinken 8,90 €*

*

*Kräftige Rinderbrühe
mit Grießklößchen und Gemüsestreifen 4,90 €*

*

*Zartes Filet
vom Kalb am Stück gebraten
auf Marsallasofse mit glasiertem Gemüse
und gratinierten Kartoffeln 30,80 €*

*

*Desserttraum vom gefüllten Crêpes
auf weißer Schokoladensofse 7,90 €*

52,50 €

Menü

***B**ratenglück*

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln 4,50 €

*

Bunter Salatteller 4,80 €

*

*Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
mit hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 19,50 €*

*

*Gemischter Eisbecher an Joghurt - Rotegrützesofse
mit Sahne und Früchten garniert 5,90 €*

34,70 €

Menü

*W*angener Höhe

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry 4,90 €

*

Bunter Salatteller 4,80 €

*

*Rosa gebratenes Kalbsteak mit Champignons-Salvadosrahmsauce
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 21,90 €*

*

Lanna Potta auf Himbeermark 5,30 €

36,90 €

Menü

Osternstunden

Morchelrahmsuppe 6,20 €

*

*Filetsteak vom Argentinischen Black Angus Rind
in Burgundersofe mit Mandel-Brokkoliröschen,
Bandnudeln und Dauphinkartoffeln 28,80 €*

*

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert 6,90 €

41,90 €

*Sehr geehrte Damen und Herren,
beiliegend übersenden wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Bitte wählen Sie möglichst bitte
nur ein Menü aus*

(das heißt für alle Gäste:

gleiche Vorspeise, gleicher Hauptgang und gleiches Dessert).

*Gerne können Sie sich auch Ihr eigenes einzigartiges Menü aus den einzelnen Gängen
zusammenstellen.*

Weitere Vorschläge unterbreiten wir Ihnen gerne.

*Zur Weihnachtszeit empfehlen wir auch unsere frischen Enten und Gänse auf
Vorbestellung.*

Preisänderungen unter Vorbehalt.

Mit freundlichen Grüßen

Restaurant Ochsen

Ochsen
Hotel & Restaurant

Ulmer Str. 323 ■ 70327 Stuttgart ■ Tel. 0711/ 248 80 200
info@restaurant-ochsen-stuttgart.de ■ www.ochsen-online.de