

Menü

Herbstgeflüster:

Feldsalat

*mariniert mit Himbeeressig und Walnussöl
umlegt mit Scheiben vom rosa gebratenen Rehrücken 13,90 €*

*

*Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 6,20 €*

*

*Hasenrückenfilet an Waldpilzsoße
Speckrosenkohl und Butterspätzle 32,40 €*

*

*Bunter Dessertteller „Ochsen“
mit hausgemachtem Mousse, Parfait und Crème
an frischen Früchten 9,40 €*

61,90 €

Menü

Traditionel

*Destige Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 5,50 €*

*

*Schlemmersalat von Blattsalaten und Rohkost
an zweierlei Dressing 5,90 €*

*

*Duett von Schwein - und Rind an Rahmsoße
mit gebratenen Champignons
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 25,40 €*

*

*Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube 5,10 €*

41,90 €.

Menü

Eckarblick

*Schaumsuppe von der Paprikaschote
mit gebratenen Thorizowürfeln 6,40 €*

*

*Bunte Salatspitzen mit verschiedener Rohkost
an Frenchdressing und Weißbrotcroûtons 5,90 €*

*

*Maispoularde im Kräutermantel an leichter Currysoße,
Marktgemüse und Mandelreis 19,20 €*

*

*Aufgeschlagene Holunderblütencreme
mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet 8,50 €*

40,00 €

Menü

Fischertraum

Mariniertes Lachsfilet aus dem Ofen an cremigen Fregola-Sanda,
Kräuterdip und Salatbouquet
15,80 €

*

Brokkolicremesuppe mit Süßwasserkrabben 6,50 €

*

Filet vom Flusszander
auf der Haut gebratenem mit mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln 19,80 €

*

Weißes Macadamiamousse im Glas mit frischen
Beeren garniert 6,90 €

49,00 €

Menü

Gaumenschmaus

Fächer von der Galiamelone
mit Serranoschinken und Weißbrot 11,50 €

*

Kräftige Rinderbrühe
mit Griessklößchen und Gemüsestreifen 5,50 €

*

Zartes Filet
vom Kalb am Stück gebraten
auf Marsallasoße mit glasiertem Gemüse
und gratinierten Kartoffeln 32,80 €

*

Desserttraum vom gefüllten Crêpes
auf weißer Schokoladensoße 8,20 €

58,00 €

Menü

Bratenglück

Rinderkrautbrühe mit Fadennudeln 5,50 €

*

*Schlemmersalat von Blattsalaten und Röhkost
an zweierlei Dressing 5,90 €*

*

*Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
mit hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 20,50 €*

*

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

37,80 €

Menü

Wangener Höhe

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry 5,90 €

*

Bunter Salatteller 5,90 €

*

Rosa gebratenes Kalbsteak mit Champignons-Calvadosrahmsosse
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 27,90 €

*

Panna Cotta auf Himbeermark 5,40 €

45,10 €

Menü

O*Sternstunden*

Morchelrahmsuppe 6,80 €

*

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind
in Burgundersoße mit Mandel-Brokkoliöschen,
Bandnudeln und Dauphinkartoffeln 39,80 €

*

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert 7,20 €

53,80 €

Bitte wählen Sie möglichst 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 Gänse auf Vorbestellung.
Preisänderungen unter Vorbehalt.

Mit freundlichen Grüßen
Restaurant Ochsen



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