

## Menü

### *H*erbstgeflüster:

#### *Feldsalat*

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

\*

*Premsuppe vom Hokkaido Kürbis  
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 5,60 €*

\*

*Hasenrückenfilet an Waldpilzsoße  
Speckrosenkohl und Butterspätzle 28,90 €*

\*

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

**56,90 €**

## *Menü*

### *Traditionel*

*Deftige Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle 4,80 €*

\*

*Schlemmersalat von Blattsalaten und Rohkost  
an zweierlei Dressing 5,10 €*

\*

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

\*

*Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahnehaube 4,50 €*

*38,90 €.*

## Menü

### *W*eckerblick

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

\*

*Bunte Salatspitzen mit verschiedener Rohkost  
an Frenchdressing und Weißbrotcroûtons 5,10 €*

\*

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

\*

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

**38,10 €**

## Menü

### *Fischertraum*

*Lachs- und Seeteufelcarpaccio serviert  
mit einem Salatstrauß  
und dreierlei verschiedenen Vinaigrettes 14,90 €*

\*

*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 €*

*45,50 €*

## Menü

### *G*aumenschmaus

*Fächer von der Galiamelone  
mit Serranoschinken 10,50 €*

\*

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

\*

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

\*

*Desserttraum vom gefüllten Prêpes  
auf weißer Schokoladensofe 7,90 €*

*56,10 €*

## Menü

### Bratenglück

*Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln 4,80 €*

\*

*Bunter Salatteller 5,10 €*

\*

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

\*

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

**35,30 €**

## Menü

### **W**angener Höhe

*Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry 5,40 €*

\*

*Bunter Salatteller 5,10 €*

\*

*Rosa gebratenes Kalbsteak mit Champignons-Parvadosrahmsauce  
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 24,90 €*

\*

*Ranna Potta auf Himbeermark 5,40 €*

**40,80 €**

## Menü

### **S**ternstunden

Morchelrahmsuppe 6,20 €

\*

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind  
in Burgundersofse mit Mandel-Brokkoliröschen,  
Bandnudeln und Dauphinkartoffeln 34,80 €

\*

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert 6,20 €

42,20 €

*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*

**Ochsen**  
Hotel & Restaurant

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