

Menü

*H*erbstgeflüster:

Feldsalat

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

*

*Premesuppe 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 4,90 €*

*

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

*

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

38,70 €.

Menü

Heckerblick

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

*

*Bunte Salatspitzen mit verschiedener Rohkost
an Frenchdressing und Weißbrotcrouçons 4,90 €*

*

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

*

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

37,90 €

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 Marsallasoße mit glasiertem Gemüse
und gratinierten Kartoffeln 32,80 €*

*

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

56,10 €

Menü

Bratenglück

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln 4,80 €

*

Bunter Salatteller 4,90 €

*

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

*

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

35,10 €

Menü

Wangener Höhe

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry 5,40 €

*

Bunter Salatteller 4,90 €

*

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

*

Ranna Potta auf Himbeermark 5,40 €

40,60 €

Menü

Sternstunden

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