

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 5,20 €*

*

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

*

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

39,00 €.

Menü

Heckerblick

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

*

*Bunte Salatspitzen mit verschiedener Rohkost
an Frenchdressing und Weißbrotcroûtons 5,20 €*

*

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

*

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

38,20 €

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 5,20 €

*

*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

Wangener Höhe

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry 5,40 €

*

Bunter Salatteller 5,20 €

*

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

*

Ranna Potta auf Himbeermark 5,40 €

40,80 €

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