

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 5,80 €*

*

*Hasenrückenfilet an Waldpilzsoße
Speckrosenkohl und Butterspätzle 29,50 €*

*

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

57,70 €

Menü

Traditionel

*Deftige Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 5,20 €*

*

*Schlemmersalat von Blattsalaten und Rohkost
an zweierlei Dressing 5,40 €*

*

*Duett vom Schweine - und Rinderfilet an Rahmsosse
mit gebratenen Champignons
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 25,40 €*

*

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

41,10 €.

Menü

Neckerblick

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

*

*Bunte Salatspitzen mit verschiedener Rohkost
an Frenchdressing und Weißbrotcrouçons 5,50 €*

*

Maispoularde im Kräutermantel an leichter Currysoße,

Marktgemüse und Mandelreis 19,20 €

*

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

39,00 €

Menü

Fischertraum

*Mariniertes Lachsfilet aus dem Ofen an cremigen Fregola-Garda,
Kräuterdip und Salatbouquet*
13,80 €

*

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 €

47,00 €

Menü

*G*aumenschmaus

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

*

*Kräftige Rinderbrühe
mit Grießklößchen und Gemüsestreifen 5,40 €*

*

*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 €*

57,60 €

Menü

Bratenglück

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln 5,20 €

*

*Schlemmersalat von Blattsalaten und Rohkost
an zweierlei Dressing 5,40 €*

*

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

*

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

36,00 €

Menü

Wangener Höhe

Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry 5,90 €

*

Bunter Salatteller 5,40 €

*

*Rosa gebratenes Kalbsteak mit Champignons-Parvadosrahmsauce
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 25,90 €*

*

Ranna Potta auf Himbeermark 5,40 €

42,60 €

Menü

Sternstunden

Morchelrahmsuppe 6,80 €

*

*Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind
in Burgundersofse mit Mandel-Brokkoliröschen,
Bandnudeln und Dauphinkartoffeln 39,80 €*

*

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert 6,20 €

52,80 €

*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*

Ochsen
Hotel & Restaurant

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