

Menü

Herbstgeflüster:

Feldsalat

*mariniert mit Himbeeressig und Walnussöl
umlegt mit Scheiben vom rosa gebratenen Rehrücken 8,90 €*

*

*Premesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kürbiskernöl 5,90 €*

*

*Hasenrückenfilet an Waldpilzsoße
Speckrosenkohl und Butterspätzle 18,90 €*

*

*Bunter Dessertteller „Ochsen“
mit hausgemachtem Mousse, Parfait und Crème
an frischen Früchten 8,20 €*

41,90 €

Menü

Traditionel

*Deftige Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 4,80 €*

*

*Schlemmersalat von Blattsalaten und Rohkost
an zweierlei Dressing 4,50 €*

*

*Duett vom Schweine - und Rinderfilet an Rahmsauce
mit gebratenen Champignons
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 22,90 €*

*

*Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube 5,90 €*

38,10 €.

Menü

Heckerblick

*Schaumsuppe von der gelben Paprika
mit gebratener Garnele 5,90 €*

*

*Bunte Salatspitzen mit verschiedener Rohkost
an Frenchdressing und Weißbrotschroustons 4,50 €*

*

*Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel an leichter Currysoße mit
Früchten, Marktgemüse und Mandelreis 17,50 €*

*

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

35,80 €

Menü

Fischertraum

*Lachs- und Seeteufelcarpaccio serviert
mit einem Salatstrauch
und dreierlei verschiedenen Vinaigrettes 8,80 €*

*

*Consommé von Langostinos und Flusskrebse
mit ihrer eigenen Ravioli 6,50 €*

*

*Filet von der Dorade "Royal"
auf einem Kräuterrisotto mit überbackener Tomate
an Noilly Prat Soffe 18,20 €*

*

Aprikosensülze mit Griessmousse und süßem Pesto 6,90 €

40,40 €

Menü

*G*aumenschmaus

*Fächer von der Galiamelone
mit Serranoschinken 8,30 €*

*

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

*

*Kalbsfilet im Salbei-Speckmantel
auf Marsalla-Scharlottensoße mit glasiertem Gemüse
und gratinierten Kartoffeln 29,80 €*

*

*Desserttraum vom gefüllten Crêpes
auf weißer Schokoladensoße 7,70 €*

50,70 €

Menü

Bratenglück

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln 4,80 €

Bunter Salatteller 4,50 €

*Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
mit hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 17,90 €*

*Gemischter Eisbecher an Joghurt - Rotegrützesofse
mit Sahne und Früchten garniert 5,80 €*

33,30 €

Menü

*W*angener Höhe

Klare Oxtail mit altem Sherry 4,90 €

*

Bunter Salatteller 4,50 €

*

*Kalbsteak mit frischen Champignons,
hausgemachten Spätzle & Dauphinkartoffeln 20,90 €*

*

Ranna Potta auf Himbeermark 5,90 €

36,20 €

Menü

*S*ternstunden

Morchelrahmsuppe 6,90 €

*

*Filetsteak vom Argentinischen Black Angus Rind
in Burgundersoße mit Mandel-Bröckoliröschen,
Bandnudeln und Dauphinkartoffeln 26,50 €*

*

Mousse au Chocolat 6,90 €

40,30 €

*Sehr geehrte Damen und Herren,
beiliegend übersenden wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Bitte wählen
Sie möglichst bitte 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 Enten und
Gänse auf Vorbestellung.
Preisänderungen unter Vorbehalt.*

*Mit freundlichen Grüßen
Hotel Weinstube Ochsen*

Ochsen
Hotel & Restaurant

Ulmer Str. 323 ■ 70327 Stuttgart ■ Tel. 0711/ 407050- 0 ■ Fax: 0711/ 407050- 99
info@ochsen-online.de ■ www.ochsen-online.de