



Ab Samstag, 11. November 2017

Ofenfrische Gänsebrust
mit Beifuß, glasierten Maronen,
eingelegtem Gewürz-Rotkraut,
Marzipanbratapfel und Kartoffelklößen

29,80 €

Nicht aus Lebendrupf- und Stopfleberbestände -
wird von unserem Lieferanten garantiert

24.12.2017 – geschlossen

29.12. und 30.12.2017 - geschlossen

01.01.2018 - einschließlich 04.01.2018
geschlossen

Unser Weihnachtmenü 2017

1. und 2. Weihnachtsfeiertag ausgebucht

Vorspeise

Tiefsee-Shrimps-Cocktail mit frischer Mango und Papaya
auf geschnittenem Eisbergsalat, Zitrone und frischem Dill

* * *

Suppe

„In der Kaffeetasse serviert“
Rehkraftbrühe mit Rehklößchen, Wurzelgemüse
und geschnittener Blattpetersilie

* * *

Hauptgänge zur Wahl

(Menüpreis 4 – Gang Menü)

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an mit Öl getrüffeltes Parmesantagliatelle,
frischen Waldpilzen und geschnittener Blattpetersilie

39,90 €

* * *

Ofenfrische Gänsebrust mit Beifuß, glasierten Maronen,
eingelegtem Gewürz-Rotkraut, Marzipanbratapfel und Kartoffelklößen

44,80 €

* * *

Geschmorte Keule vom heimischen Reh
und mit Mohn gratinierter rosa gebratener Rehrücken an eingelegten Preiselbeeren,
Rosenkohlblättern, Möhren, Petersilienwurzelpüree, Quittenmarmelade
und hausgemachten Semmelknödeln

44,80 €

* * *

Rostbraten von der deutschen Färse mit kräftiger Kalbssoupe,
geschmälzter Maultasche und hausgemachten Spätzle

37,90 €

* * *

Mundelsheimer Schweinemedallions mit Champignonrahm
an Marktgemüse und Kartoffelkroketten

33,90 €

Tagliatelle mit Trüffelöl frischen Waldpilzen, geschnittener Petersilie,
Rucola und frisch geriebenem Parmesan

34,90 €

**Vegetarisches Menü (Vorspeise ohne Shrimps mit Falafel,
Suppe Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse)**

* * *

Dessert

Elisenmousse-Eis von der Gebrannte Mandel-Eingelegte Zwetschgen

Silvester 2017/2018

Ausgebucht

Aperitif

*2015 Lemberger Sekt b.A. brut
Käsbergkeller Mundelsheim*

Amuse

Rinderfilet - Asiatisch

Vorspeise

*Yellow Fin Thuna – Grapefruit – Mango-Papaya – Kiwi-CousCous –
Passionsfrucht*

Suppe

Petersilienwurzel – Ochsenchwanz

Zwischengang

*Seeteufel – Parmaschinken – Salbei – Ricotta –
Spinat – Kirschtomaten - Parmesan*

Hauptgang

*Hirschkalbsrücken – Serviettenknödel – Rosenkohl – Karotte – Mohn –
Quitte – Preiselbeeren*

Dessert

Schokolade – Ananas - Tonkabohne

Einlass 18:00 Uhr
Menü Beginn 18:15 Uhr
Menü Ende ca. 22:45 Uhr
Restaurant Schluss 23:15 Uhr

85 € pro Person inklusive Aperitif und MwSt.

Die Ochsenküche auch zu Hause genießen?!

Für Ihre Familienfeier bieten wir Ihnen gerne die
gewohnte Ochsenküche zur Abholung
nach Absprache an.

Bei Interesse sprechen Sie uns doch einfach an.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Alle Angaben sind ohne Gewähr