



*S*peisenkarte

Herzlich Willkommen

UNSERE KULINARISCHE LEIDENSCHAFT

Mit unserem Angebot möchten wir Ihnen den Ochsen in Neuhausen und unser Team unter der Geschäftsführung von Frau Hülya Stiefel neu präsentieren.

Das neue Ochsen-Team ist mit dem Anspruch und der Vision angetreten, ein kulinarisches Aushängeschild in Neuhausen auf den Fildern zu schaffen.

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.*

-Goethe-

Dafür ist unser Restaurant, sowie der Ochsen-Saal und die anderen Veranstaltungsräumlichkeiten prädestiniert. Wir haben seit 2017 mit viel Liebe und Enthusiasmus die Qualität der Räumlichkeiten neu gestaltet und die Voraussetzungen geschaffen, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen.

Nicht nur die räumlichen Voraussetzungen wurden zeitgemäß ausgerichtet, sondern auch die kulinarische Qualität, verbunden mit einem herzlichen Service wurde auf das Niveau des neuen Ochsen angehoben.

Das Ochsen-Team freut sich schon jetzt, Sie als Gäste in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich inspirieren von unserer saisonal ausgerichteten Kulinarik, die von unserem Küchenchef Christian Menesi und seinem Team mit Liebe und Leidenschaft auf den Tellern präsentiert wird.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Ochsen-Team & Ihre Hülya Stiefel



Menüempfehlung

++ Unsere Empfehlung zum Aperitif ++

++ Ochsen Sprizz ++

Liceur43, Prosecco, Ginger Ale,
Limette, Orange & Minze

0,20 l – 6,50 €

Menüempfehlung

Weinempfehlung

Kalbs-Tatar

getrübtes Wachtelei
& Wasabi-Brot-Chip

>>>

2017 Kleines Geweih

Weingut Hirsch
Württemberg-Deutschland

<<<

Karotten-Ingwersuppe

mit Gemüse-Wan-Tan

>>>

2017 Grauburgunder **

Weinmanufaktur Untertürkheim,
Württemberg-Deutschland

<<<

Crèpinette vom Schweinefilet & geschmorte Schweinebäckchen

cremige Trüffelpolenta, Mini-Karotten,
Zuckerschoten & rote Paprika

>>>

2015 Rosso delle Venezie

Zeni
Verona-Italien

<<<

Birne Helene ++ à la Ochsen ++

Schokoladenmousse, pochierte Birne
& Sahne-Eis

2016 Sauternes

Louis Eschenauer
Bordeaux-Frankreich

als 3 Gang Menü (ohne Vorspeise) 38,00 €
als 3 Gang Menü (ohne Suppe) 42,00 €
als 4 Gang Menü 49,00 €

19,00 € begleitend zum 3 Gang Menü
24,00 € begleitend zum 4 Gang Menü



Salate & Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan-Panna Cotta, & Rucola-Gel	14,90 €
Sinfonie vom Ziegenkäse Ziegenkäse-Rosmarin Crème brûlée Mille Feuille vom Ziegenkäse Ziegenkäseis ... dazu Holunderblütengel, Ratatouille, Mohn & Fenchelsamen	11,90 €
Kalbs-Tatar getrüffeltes Wachtelei & Wasabi-Brot-Chip	14,80 €
Ochsen Blattsalat Avocado, Kirschtomaten, Radieschen. Walnusskerne, Kräuter & Kürbiskerne	7,90 €
Großer Ochsen Blattsalat Avocado, Kirschtomaten, Radieschen. Walnusskerne, Kräuter & Kürbiskerne	12,50 €
... mit 5 gegrillten Black Tiger Garnelen	12,90 € Aufpreis
... mit saftigem Rinderrumpsteak & Kräuterbutter	11,90 € Aufpreis

Suppen

Asiatische Currysuppe vom Zackenbarsch Zitronengras, Koriander, Mango & Lotuswurzel	6,90 €
Karotten-Ingwersuppe mit Gemüse-Wan-Tan	5,90 €



Hauptgerichte

Sous vide gegartes Rinderfilet Trüffeljus, Mini-Karotten, Zuckerschoten & Kartoffel-Trüffel-Püree	32,80 €
Entenbrust mit Sesamkruste Teriyakisoße, Sprossen, Ingwer, Kaffir-Limette, Kardamom & Jasminreis	24,50 €
Crêpinette vom Schweinefilet & geschmorte Schweinebäckchen Cremige Trüffel-Polenta, Mini-Karotten, Zuckerschoten & rote Paprika	18,80 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten Portweinssoße, glasiertes Gemüse Zwiebelmarmelade & hausgemachte Spätzle	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienkartoffeln & kalt gerührte Preiselbeeren	18,50 €
Filet vom Zackenbarsch Balsamico-Buttersoße, zweierlei Selleriegemüse & Risolée kartoffeln	25,50 €
Gegrillter Wolfsbarsch Jacobsmuschel, Sprossen, Koriander, Minimaïs, Paprika, Zuckerschoten & Reisnudeln	24,50 €
Hausgemachte Ricotta Ravioli Salbeibutter, Parmesan & Rucola	14,50 €
Cremiges Arborio Risotto Tomatenmarmelade, Mini-Karotten, grüner Spargel, Zuckerschoten & Parmesanchips	14,50 €



Desserts

Baba au rhum Maronengelee, Bitterorangenkompott, Mascarponecreme & Mandarinensorbet	7,20 €
Crêpes Suzette mit Grand Marnier flambiert, Orangensoße und Vanilleeis	8,50 €
Miyazaki Crème brûlée von grünem Tee und Ingwer, Passionsfruchtmousse, Bananenparfait & Physalisgel	7,50 €
Hausgemachtes Eis & Sorbet ... fragen Sie unsere Mitarbeiter, welche Sorten wir frisch zubereitet haben	2,60 €
Portion Sahne	0,50 €

für die Kleinen

Zwei hausgemachte Spinatknödel fruchtige Kirschtomatensoße & Parmesan	7,60 €
Kleines Wiener Schnitzel Pommes frites, Mayonnaise & Ketchup	8,80 €
Penne Rigate fruchtige Kirschtomatensoße & Parmesan	6,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	4,80 €
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis Portion Sahne & frische Beeren	5,60 €
Hausgemachter Palatschinken Marillenmarmelade & Vanilleeis	4,90 €

