

# *Zum Ochsen*

Landgasthof · Restaurant



*Menüvorschläge*

# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 1

Feldsalatröschen mit Hobelkäse

\* \* \*

Rehgulasch mit Serviettenknödeln

\* \* \*

Crème brûlée

€ 33,00

## Menü 2

Gänseleberpastete  
mit Walldorfsalat und Cumberlandsoße

\* \* \*

Lachsforelle im Wirsingblatt  
mit Dillsoße und Kartoffeln

\* \* \*

Mandarinen in Ahornrahm  
und Vanilleeis

€ 36,00

## Menü 3

Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet

\* \* \*

Selleriesüppchen mit  
Kastanien und Gänseleberspießchen

\* \* \*

Hühnerfrikassee  
mit Gemüse und Reis

\* \* \*

Schokoladenmousse

€ 41,00

# *Zum Ochsen*

Landgasthof · Restaurant

## *Menü 4*

Tagessuppe oder gemischter Salat

\* \* \*

Picatta von der Putenbrust auf Gemüse und Nudeln

\* \* \*

Obstsalat mit Vanilleeis

€ 25,00

## *Menü 5*

Zandermedaillions

mit Steinpilzen und Feldsalatröschen

\* \* \*

Ingwer-Lauchsüppchen mit Garnelenpießchen

\* \* \*

Gebratener Rochenflügel

mit Kapernsoße und geschmortem Gemüse

\* \* \*

Perlhuhnbrust im Kräuternetz gebraten

mit Gänseleber

und getrüffeltem Selleriepüree

\* \* \*

Schokoladensoufflee mit Champagnereis

€ 69,00

# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 6

Mediterranes Thunfisch-Tatar  
mit Avocado-creme und Lachskaviar

\* \* \*

Getrüffeltes Selleriesüppchen  
mit Gänseleberspießchen

\* \* \*

Spinat-Lasagne vom  
Kaisergranat und Nordseekrabben  
an Madras-Curryschaum

\* \* \*

Sorbet

\* \* \*

Ying und Yang vom Kalb und Reh

\* \* \*

Rohmilchkäse

\* \* \*

Passionsfruchtsoufflee

€ 85,00

## Menü 7

Gänseleber  
in drei Geschmacksvarianten

\* \* \*

Ingwer-Lauchsuppe  
mit Garnelenbällchen

\* \* \*

Gegrillte Jacobsmuschel  
auf karamellisiertem Chicorée  
mit Apfel-Vanillesoße

\* \* \*

Granatapfel-Mandarinensorbet

\* \* \*

Filet und Bäckchen  
vom Kalb mit Steinpilzen

\* \* \*

Gebackene Ziegenfrischkäsekrapfen

\* \* \*

Trilogie von Schokolade

€ 82,00

# *Zum Ochsen*

Landgasthof · Restaurant

## *Menü 8*

Kürbissuppe mit Greyerzer  
\* \* \*  
Gebackener Fisch  
auf Lauchgemüse und Kartoffeln  
\* \* \*  
Karamellierte Grießschnitte  
mit Kirschragout

€ 27,00

## *Menü 9*

Salat mit warmen Linsen  
oder Kürbissuppe  
\* \* \*  
Kalbfleischküchle  
mit Pilzen und Bratkartoffeln  
\* \* \*  
Creme brûlée

€ 26,00

## *Menü 10 - vegetarisch*

Tagessuppe  
\* \* \*  
Kartoffelgratin  
mit Gemüse und Salat  
\* \* \*  
Mandarinen in Ahornrahm  
mit Vanilleeis

€ 22,50

# *Zum Ochsen*

Landgasthof · Restaurant

## *Menü 11*

Feldsalat mit Speck und Buttercroutons

\* \* \*

Schmorbraten vom  
Nüstenbacher Weideangus  
mit Gemüse und Kartoffelgratin

\* \* \*

Crème brûlée

€ 30,00

## *Menü 12*

Tagessuppe oder gemischter Salat

\* \* \*

Kalbskrautwickel  
mit Gemüse und Kartoffelgratin  
oder

Grünkernküchle mit natureller  
Tomatensoße

\* \* \*

Crème brûlée

€ 25,00

## *Menü 13*

Feldsalat mit Buttercroutons und Speck

\* \* \*

Entenbrust mit Wirsing und getrüffeltem Kartoffelpüree

\* \* \*

Ahorn-Crème brûlée oder Käse

€ 34,00

# *Zum Ochsen*

Landgasthof · Restaurant

## *Menü 14*

Kleines Grünkernküchle mit Kopfsalatherzen  
in Tomaten-Vinaigrette

\* \* \*

Gegrilltes Kalbskotelette  
mit Waldpilzen, Gemüse und Kartoffelgratin  
oder

Dialog vom weißen Heilbutt und Thunfisch

\* \* \*

Schokoladensoufflé

€ 40,00

## *Menü 15*

Fischvariation mit Salatbouquet

\* \* \*

Roastbeef mit Gemüse,  
RotweinsöÙe und Kartoffelgratin

\* \* \*

Mandarinen in Ahornrahm  
mit Vanilleeis

€ 41,00

## *Menü 16*

Frühlingsrolle mit würziger  
Gänsefleisch- und Gänseleberfüllung an Endiviensalat

\* \* \*

Gambas in Olivenöl mit feinen Nudeln

\* \* \*

Hirschkalbsrücken im Gewürzmantel  
mit Wintergemüse und Kartoffelgnocchis

\* \* \*

Dessertvariation

€ 52,00

# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 17

Feldsalat mit Hobelkäse

\* \* \*

Gulasch vom Nüstenbacher Weide-Angus  
mit Gemüse und Serviettenknödeln

\* \* \*

Apfelschlupferl mit Zimteis

€ 32,00

## Menü 18

Frühlingsrolle mit würziger  
Gänsefleisch- und Gänseleberfüllung,  
Anaschutney und Salatbouquet

\* \* \*

Schweinefilet im Blätterteig,  
Cognacsoße, Gemüse und Kartoffelgratin

\* \* \*

Mandarinen in Ahornrahm mit Vanilleeis

€ 36,00

## Menü 19

Feldsalat mit Speck und marinierten Linsen

\* \* \*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumeierstich

\* \* \*

Hirschkalbsrücken im Gewürzmantel mit Herbstgemüse und Spätzle

\* \* \*

Karamellisierte armer Ritter mit Vanilleeis

€ 42,00



# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 20

Gambas im Röstimantel mit Salatbouquet

\* \* \*

3-erlei Süsspchen

\* \* \*

Entenbrust mit Wirsing, Kastanien und Schupfnudeln

\* \* \*

Dessertvariation

€ 46,00

## Menü 21

Blattsalate mit warmen Linsen

\* \* \*

Tomatencremesuppe

\* \* \*

Rinderschmorbraten mit Gemüse, Nudeln  
und Serviettenklößen

\* \* \*

Obst in Ahornrahm mit Vanilleeis

€ 35,00

## Menü 22

Mediterraner Vorspeisenteller

\* \* \*

Kürbissüsspchen mit Greyerzer

\* \* \*

Kalbsrücken mit Pilzen, Cognacsoße, Gemüse und Nudeln

\* \* \*

Dessertdialog

€ 49,00

# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 23

Gambas im Nudelnest gebacken mit  
Caesar´s Salat und Buttercroutons

\* \* \*

Rinderfilet mit Pestokruste, Gemüse und Bratkartoffeln

\* \* \*

Grand Marnier – Eissoufflee

€ 46,00

## Menü 24

Variation von Krustentieren mit Salatbouquet

\* \* \*

Getrüffeltes Kartoffel-Lauchsüppchen mit gebratenem Kalbsbries

\* \* \*

Steinbuttfilet im Strudelteig mit Hummersößchen und Gemüse

\* \* \*

Dessertbuffet

€ 60,00

## Menü 25

Mediterraner Vorspeisenteller

\* \* \*

Gambas und Loup de Mer auf Safranrisotto

\* \* \*

Sorbetvariation

€ 44,00

# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 26

Mediterraner Vorspeiseteller

\* \* \*

Parmesanschaumsüppchen mit gebratener Corizo  
und Olivenölcroustons

\* \* \*

Gebratener Loup de Mer auf Gemüsenudeln

\* \* \*

Lammrücken mit Ratatouille und Schlosskartoffeln

\* \* \*

Dessert-Käse-Buffer

€ 68,00

## Menü 27

Gänseleberterrinen im Pistazienmantel  
auf Portweingelee mit Cumberlandsoße,  
Waldorfsalat und Brioche

\* \* \*

Feine Nüdelchen mit Hummerschaum

\* \* \*

Schottische Lachsschnitte auf Schwarzwurzel  
mit Barolosoße und Kartoffelgnocchis

\* \* \*

Granny Smith-Apfelsorbet mit Granatapfelsekt

\* \* \*

Gefüllter Kalbsrücken mit Zitrusaromen  
und Rosmarinkartoffelchen

\* \* \*

Dessertvariation

€ 80,00

# *Zum Ochsen*

Landgasthof · Restaurant

## *Menü 28*

Aperitif mit Fingerfood

\* \* \*

Variation vom Lachs

\* \* \*

Dampfende Gazpacho „surprise“

\* \* \*

Spanferkelrücken mit Kerbelfüllung,  
Morcheln und Pommes-Williams

\* \* \*

Linzerschnitte mit Himbeeren und Portweineis

€ 65,00

## *Menü 29*

Variation von Gambas mit Salatbouquet

\* \* \*

Rehrückenfilet mit Waldpilzaromen,  
Rotweinjus und Kartoffelroulade

\* \* \*

Dessertvariation

€ 49,00

## *Menü 30*

Frühlingsrolle mit würziger Gänsefleischfüllung,  
süßsaurer Mangosoße und Salatbouquet

\* \* \*

3-erlei Süppchen

\* \* \*

Lachsforelle im Wirsingblatt

\* \* \*

Lammkeule mit jungen Kräutern und Olivenkartöffelchen

\* \* \*

Dessertvariation

€ 56,00

# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 31

Gänseleberparfait mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße

\* \* \*

3-erlei Süppchen

\* \* \*

Mixed Fisch auf Safranrisotto

\* \* \*

Lammkrone mit Frühlingskräutern,  
Rosmarinjus, Gemüse und Kartoffelgratin

\* \* \*

Dessertvariation

€ 66,00

## Menü 32

Gebackener Seelachs mit Kartoffelsalat und Remouladensoße

\* \* \*

Poulardenbrust mit Waldpilzen in Kräutersoße und Nudeln

\* \* \*

Linzerschnitte mit Himbeeren und Champagnereis

€ 30,00

## Menü 33

Kopfsalatherzen mit gebratenen Pilzen und Speck

\* \* \*

„Cotes de boeuf“ Rinderrücken mit Gemüse,  
Pfeffersoße und Kartoffelgratin

\* \* \*

Schokoladenmousse mit Obst

€ 45,00

# Zum Ochsen

Landgasthof · Restaurant

## Menü 34

Feldsalat mit marinierten Linsen

\* \* \*

Gemüsecremesuppe

\* \* \*

Schweinefilet im Blätterteig mit Cognacrahmsoße,  
Gemüse und Kartoffelgratin

\* \* \*

Dessertvariation

€ 39,00

## Menü 35

Geräucherter Lachs mit kleinem Rösti und Salatbouquet

\* \* \*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumeierstich

\* \* \*

Rinderschmorbraten mit Gemüse,  
Nudeln und Kartoffelgratin

\* \* \*

Mandarinen in Ahornrahm mit Vanilleis

€ 40,00

## Menü 36

Tatar vom Thunfisch und Lachs  
mit Salatbouquet

\* \* \*

Kräutersüppchen mit Gambaswürfeln

\* \* \*

Kalbsrücken mit Morchelrahmsoße,  
Gemüse und Nudeln

\* \* \*

Dessertvariation

€ 50,00

# *Zum Ochsen*

Landgasthof · Restaurant

Im Weiler 6 · 74821 Mosbach-Nüstenbach  
Telefon: 06261-154-28  
Telefax: 06261-893-645  
[restaurant-zum-ochsen.de](http://restaurant-zum-ochsen.de)