

MENÜVORSCHLÄGE 2024

Inclusive Tagessuppe und Tagesdessert

Bitte wählen Sie **ein gemeinsames Menü!**

Menü

**Ofenfrischer marinierter Schweinenacken mit Dunkelbiersoße,
Weinkraut, Rotkraut , Bratkartoffeln und Knödel**

*Roasted neck of Pork with darkbeerjus,
sauerkraut, red-cabbage, dumplings and home-fried potatoes*

€ 33.50

Menü

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
Tagesgemüse, Pommes Frites und Bratkartoffeln**

Porkschnitzel „Vienna Style“ Vegetables, french-fries and home-fried potatoes

€ 31.50

Menü

**Odenwälder Mostbraten(Rind) in Apfelweinsauce,
Apfelrotkohl, Spätzle und Knödel**

*Roasted and marinated beef with applewinejus,
Red-cabbage, spätzle and dumplings*

€ 39.50

Menü

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit frischen Champignons in Weißweinrahmsauce,
Gemischter Salatteller der Saison und Butterspätzle**

*Slices of veal in white-wine sauce with mushrooms
Mixed salad of the season and buttered spätzle*

€ 39.50

Menü

**Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
Bouillonkartoffeln, Gemischter Salatteller**

Boiled beef with horse-radishcream and cranberries

Bouillonpotatoes, salad

€ 39.50

Menü

**Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinssoße,
Apfelrotkohl , Kartoffelpüree und Bratkartoffeln**

Roasted OXcheek with red-wine gravy,

Red-cabbage, mashed- and home-fried potatoes

€ 39.50

Menü

**Schweinefilet am Stück gebraten, Estragon-Senfsoße,
Gemüse der Saison, gratinierte Kartoffeln und Krokette**

Porkfilet with estragon-mustrad gravy,

Vegetables, gratinated potatoes and croquettes

€ 39.50

Menü

**Rinderfilet am Stück gebraten mit feiner Cognac-Pfefferrahmsoße,
Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle und Krokette**

Filet of beef with pepper-cognac-gravy,

Vegetables, spätzle and croquettes

€ 49.00

Vegetarisches Menü/ Vegetarian Menu

Können vor Ort aus unserer a-la-carte Karte gewählt werden.

Die Anzahl bitte rechtzeitig mitteilen!

Can be ordered on spot in the restaurant

*Falls Sie sich für kein gemeinsames Menü entscheiden können,
dürfen Sie auch aus unserer a-la-carte Karte mit Vorbestellung
auswählen. Diese ist in der Regel immer online auf*

www.roterochsen.de

***Die Menüpreise können jederzeit an die
wirtschaftliche Situation angepasst werden.***

Feinschmeckermenü

Stellen Sie Ihr "eigenes" Menü zusammen !!!

Vorspeisen

„Quiche Lorraine“ mit Kräuter Crème-fraiche A,C,G,M
Räucherlachs im Pfannenkuchenteig mit Salatbukett A,C,G,M,O
Blattsalate mit gebratener Geflügelleber auf Feigensoße C,G,M
Hausgemachtes Leberparfait mit Cumberlandoße und Orangen C,G,M
Tartar von Lachs und Matjesfilet auf Pfeffer Crème-fraiche und Reibekuchen C,D,G,M

Suppen

Wildkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen A,C,G,L
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernöl G,L
Badische Grünkernsuppe mit Kräutersahne A,G,L
Tomatenessenz mit Grießklößchen C,G,L
Kraftbrühe von Kalbshaxen mit Markklößchen G,L
Cremesuppe von Gartenkräutern mit Shrimps A,B,G,L

Hauptgänge

Kalbsrückensteak mit Birne und Roquefort gratiniert, A,G,L
Mandelbrokkoli, Krokette und Gratinkartoffeln

Odenwälder Rehrücken am Stück gebraten mit Wacholderrahmsoße, A,C,G,L
hausgemachte Butterspätzle, kleine Semmelknödel und Gemüse der Saison

Schweinefilet im Blätterteig mit Gemüseauswahl, A,C,G,L
Gefüllte und überbackene Kartoffel

Rosa gebratene Entenbrust mit Altbier-Honigsoße, A,C,G,L
Brokkoli, Apfelrotkohl, Serviettenknödel und Krokette

Rinderfilet am Stück gebraten mit feiner Cognac-Pfefferrahmsoße, A,C,G,L
Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle und Krokette

Desserts

Panna Cotta mit Früchten und Himbeersoße C,G
Zweierlei Schokoladenmousse C,G
Quark-Orangen-Grand-Marnier Creme mit Himbeermark A,C,G
Schwarzwälder Kirschwasserparfait mit Schattenmorellen C,G

Menüzusammenstellung ab 20 Personen
Am Tisch reichen wir verschiedene Baquettes und Kräuterquark
Als 3-Gang Menü p.P € 49.50, als 4-Gang Menü p.P € 58.50

Allergene

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch/Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Vorspeisenplatten auf Tischen

Incl. Baguettes und Brot

Ab 20 Personen

- 1. Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße
Smoked salmon with honey-mustard cream*
- 2. Eingelegte Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
Marinated herring filets in sour cream*
- 3. Lachsroulade im Pfannenkuchenteig,
salmon roll in pancake*
- 4. Geflügelsalat mit Ananas und Spargel
Chickensalad with pineapple and asparagus*
- 5. Melone mit Schwarzwälder Schinken
Melon with black forrest ham*
- 6. Roastbeef mit Remuladensoße
Roastbeef cold with remoulade*
- 7. Rindfleischsalat – pikant-
Spicy beef salad*

Vegetarisch

- 8. Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Tomatoes and mozzarella and basil*
- 9. Antipasti, eingelegte Gemüse
Marinated vegetables*

*3 verschiedene Vorspeisen auf Platten serviert und garniert
€ 11.50*

Jede zusätzliche Vorspeise € 3.--

Aufschlag für Brot (€ 1.--), Aufschlag für Leitungswasser (€ 2.50)

*Wir berechnen die Anzahl der Menüs,
die uns 3 Tage vor Ankunft genannt werden!*

*Nicht erschienene Personen berechnen wir
pauschal mit mind. € 30.—pro Person
Für Veranstaltungen die länger als 24.00 Uhr nachts gehen,
berechnen wir pauschal
€ 100.—pro angefangene Stunde/Mitarbeiter*

Freiplatzregelung

Ab 20/1, ab 40/2, ab 60/3, ab 80/4, ab 100/5

Öffnungszeiten/Opening hours:

Dienstag – Samstag ab 17.00 Uhr
Auf Reservierung zum Mittagessen 11.30 – 13.30 geöffnet
Tuesday to Saturday
On reservation also open for lunch
11.30 – 13.30

Ruhetag/ Closing day:

Sonntag & Montag / Sunday Monday

Betriebsferien/ Holidays:

Ostern, Pfingsten, 2 Wochen Anfang August 2 weeks in August
29.9.24 - 03.10.24 / 1.11.24-5.11.24
3 Wochen über Weihnachten und Silvester
3 weeks beginning at 22.December 2024

Sitzplätze/Seats:

Max. 115 Sitzplätze an 14 Tischen in 3 Räumen
Max. 115 seats at 14 large tables in 3 rooms

Busparkplatz:

Neckarmünzplatz 2 Minuten entfernt
Busparkingplace 2 minutes away

Parkhaus:

P 13 gegenüber P13 just accross