

Die Kunst zu genießen...

heißt,

*dass Auskosten der Produkte und
nicht der verschwenderische Umgang
mit einem zu großen Angebot.*

Weniger ist oft mehr...

aber davon nur das Beste

*Viel Vergnügen mit
unserer „neuen“ Karte 2008*



Die markierten RNF Telekochgerichte können Sie sich „live“ in der Sendung anschauen.
Dienstags um 19.30 Uhr Donnerstags um 22.30 Uhr und Freitags um 23.30 Uhr auf RNF Plus
Die Rezepte bekommen Sie bei uns oder auf www.rnf.de oder www.ochsen-mannheim.de



Unsere Vorspeisen

FrISChe Salate der Saison

mit Kräuter-Zitronen-Vinaigrette
und Croutons dazu gebackenes Baguette

5,20 €

Trilogie von frischem Matjesfilet

mit Mangoschaum, nach Hausfrauen Art
und als Matjestatar mit Schnittlauch
angerichtet mit frischen Salaten

10,80 €

Tatar vom Lachsfilet

mit Potpourri von Frühlingsсалaten
an Limetten- Walnussvinaigrette und buntem Kaviar

12,80 €



Gebratene Jacobsmuscheln

auf Vanille-Blumenkohl-Püree
mit Apfel-Kapern-Vinaigrette

14,80 €

Heiße Suppen

Zweierteil Paprikasuppe

mit Pesto- Schmand und Käsekeks

4,80 €

Gebundene Muschelsuppe mit Safran

und buntem Zucchini- Brotpieß

5,20 €

Französische Bouillabaisse

mit Knoblauchkrustinis und Sauce Rouille

6,80 €

Klassiker unserer Küche

Badischer Ochsentafelspitz

*in Meerrettichsahnesauce
mit Preiselbeeren und Gewürzgurke
dazu Petersilienkartoffeln*

14,80 €

kleine Portion 9,90 €

Zweierlei von der Maispoularde

-Brüstchen und Roulade-

*auf buntem Frühlingsgemüse
mit Schalotten-Portweinsauce
dazu kleine Thymianrösti*

15,80 €

kleine Portion 10,60 €

Rose gebratenes Schweinefilet

*auf Balsamico-Honig-Sauce
mit Zucchini-Tomatenallerlei
und Olivenkartoffeln*

16,80 €

kleine Portion 11,20 €

Rumpsteak – nach Ihren Wünschen gebraten-

*auf kräftiger Barolo-Sauce
mit breiten Bohnen und Rotem Zwiebelchutney
dazu Rosmarinkartoffeln*

17,80 €

Unsere Fischkarte...

Frisches Dorschfilet

*in Zitronenbutter gegart
auf schwarzem Reis dazu Fenchelgemüse*

15,80 €

kleine Portion 10,60 €

Gebratene Rotbarbenfilets

*mit Gremolata gratiniert
auf Zuckerschoten-Paprikagemüse*

und Spaghettinis

16,80 €

kleine Portion 11,20 €

Forelle „Müllerin“

*mit frischer Petersilie, Zitrone und in Nussbutter gebraten
dazu Salzkartoffeln und ein grüner Salat*

17,80 €

(Wir helfen Ihnen gerne beim filieren)



Für 2 Personen

-direkt bei Ihnen am Tisch filiert-

Schwarzer Heilbutt

-im ganzen gebraten-

mit Rotweinbutter

*dazu buntes Saisongemüse
und gebratene Nusskartoffeln*

42,00 € / 2 Personen

Fischkarte Teil 2

Schönes Lachssteak

*auf Duett von Safran- und Champagnerschaumsauce
mit schwarzen Nudeln
und Zuckerschotengemüse
17,80 €*

Heilbutt-Champignon-Ragout

*in Krebsbittersauce
unter der Blätterteigkruste
18,80 €*

Halber Kanadischer Hummer

*mit sautierten Champignons
und frischem Blattspinat
gratiniert mit Sauce Hollandaise
dazu Waffelkartoffeln
22,80 €*

Gebrautes Steinbuttfilet

*auf getrüffeltem Selleriepüree
mit frischem Gemüse
und Safranschaum
23,80 €*

Unser Fischmenü

*Sülze von der Bouillabaisse
auf Salat von frischem Fenchel
und schwarzen Oliven
dazu Kräuter- Creme- Fraiche*

*Hummerschaumsuppe
mit Kaviar-Blini*

*Steinbuttfilet
auf getrüffeltem Selleriepüree
mit frischem Gemüse
und Safranschaum*

*Joghurt Limonen Törtchen
mit Brombeerfüllung*

*45,00 € komplett
mit Vorspeise ohne Suppe 39,00 €
mit Suppe ohne Vorspeise 35,00 €*

Süße Freuden als Dessert...

Hausgemachte Mousse au chocolat

*von weißer und schwarzer Kuvertüre
mit frischen Früchten angerichtet*

7,80 €

kleine Portion 5,20

Tobleroneparfait „Montblanc“

mit Cassis-Sorbet

7,80 €

kleine Portion 5,20 €

Variation von Orangenmousse mit Orangencorfit

*hausgemachte „After Eight“ Mousse
und Sponk Cake*

7,80 €

kleine Portion 5,20 €

Kleine Mohnstrudel mit Birnen

auf cremiger Vanillesauce

7,80 €

kleine Portion 5,20 €

Unsere Dessertvariation „Ochsentraum“

von allen hausgemachten Süßigkeiten etwas

8,80 €

kleine Portion 5,90 €