



OX Gourmetaperitif

Schmücker´s Saver auf Eis

Spätburgunder Rosé Sekt ausschließlich von
der Spätburgundertraube mit Eiskwürfeln
herrlich frisch und gehaltvoll

0,1 l 6,20 €
0,75 l 41,50 €

OX Gourmetmenü

ab 2 Pers.

In die Mitte auf den Tischen eingedeckt:

Vesperbrett^{1,3,5}

mit Leberkäse | Schwarzwurst | Pfefferbeißer | Landjäger,
Käsewürfel | Griebenschmalz | Radieschen | Senf

zum Hauptgang unsere Spezialität:

Étagère voller Ox-Genuss

mit OX im Bierteig | gegrillte OX-Streifen |
Scheiben von der Hochrippe | Honig-Zwiebeln |
Rote-Beete-Salat | Krautsalat | Knöpfe | Sauce |
Ox-Dip^{1,3,4} | Kartoffelbrot

alternativ vegetarisch:

Überbackenes Linsen-Nudel-Küchle

mit Käse überbacken | Linsen im Nudelteig |
Rucolasalat

Apfelküchle^{3,4}

mit Zimt | Zucker | Vanillesoße

Ihr Menüpreis pro Pers.

47,90 € brutto

Ihr Menüpreis vegetarisch pro Pers.

37,90 € brutto



OX Gourmetwein

2016er OX-Cuvée

(prämiert als bester Wein auf dem Weindorf 2014)

Einzigartige, kühl servierte
Rotweincuvée; QbA
elegant und samtig

0,1 l 5,50 €
0,75 l 37,60 €

OX Gourmetmenü