



HOTEL-RESTAURANT
ROTER OCHSEN
LAUCHHEIM

MENUE VORSCHLÄGE



erstellt am: 05.2018

Hotel-Restaurant
Roter Ochsen
Hauptstraße 24
73466 Lauchheim

Familie Groll
Tel: 07363/5329
Fax: 07363/7324

Öffnungszeiten:
Di- So 11- 14 Uhr
18- 22 Uhr
Mo: Ruhetag

Bankverbindung :
Volksbank Lauchheim
BLZ : 61490150
Konto. NR. : 100046002

Homepage :
www.rotter-ochsen-lauchheim.de
E-mail :
info@rotter-ochsen-lauchheim.de

Unsere Vorschläge für die Zusammenstellung Ihres festlichen gemeinsamen Menüs

Sehr geehrte Gäste, liebe Freunde des Hauses,

auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten. Sie sollen Ihnen einen kurzen Einblick in die Vielfaltigkeit unseres Angebots geben.

Die folgenden Speisen sind für die Auswahl von gemeinsamen Menüs erstellt. Bitte beachten – aus produktionstechnischen Gründen ist eine Bestellung von verschiedenen Gerichten zum gleichen Gang aus dieser Auflistung nur nach Absprache mit dem Küchenchef möglich!

Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche ob mit regionalen, mediterranen oder asiatischen Gerichten und achten dabei auf saisonale Gegebenheiten. Aus diesen Gründen legen wir auf eine **persönliche Beratung besonderen Wert**. Unser Küchenmeister Herr Groll berät sie gerne nach Vereinbarung persönlich.

Zu Ihrem Stehempfang haben wir auch Fingerfood in verschiedener Form im Programm.

Sie können sich sicher sein, dass Sie in Bezug auf Menüzusammenstellung, korrespondierender Getränke, Raumwahl, Dekoration, Menükarten, Musik und allen sonstigen Fragen so beraten werden, dass ein reibungsloser und harmonischer Ablauf der geplanten Veranstaltung gegeben ist.

Bitte vereinbaren Sie zur Besprechung Ihres Festes einen Termin.

Sicherlich werden Sie auf den folgenden Seiten etwas finden, das auch Ihrem Geschmack entspricht.

Geschäftsbedingungen

Unsere Preise sind Inklusivpreise, in denen Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten sind. **Sollte sich die Marktlage stark verändern, behalten wir uns vor, eine eventuelle Nachkalkulation vorzunehmen.**

Nebenkosten wie Blumenschmuck, Musikauslagen, etc. werden Ihnen gesondert in Rechnung gestellt.

Bitte teilen sie uns so früh wie möglich die genaue Personenzahl mit.

Berechnungsgrundlage ist die Anzahl der Gäste die Sie bei uns buchen und bestellen.

(spätestens bei einem Menü 2 Tage vorher, Büfett 4 Tage vorher)

Dafür kaufen wir ein und bereiten dies auch vor.

Änderungen in der Berechnung sind nur zulässig mit Zustimmung der Geschäftsführung.

Wir sind gerne für Sie da, haben aber auch am nächsten Tag wieder neue Gäste. Da wir dies dann noch umdecken müssen endet die Veranstaltungszeit um 1 Uhr nachts. Sollten Sie länger feiern wollen, so berechnen wir **für jede angefangene Stunde ab 1 Uhr pauschal 100 €.**

Kreditkarten werden für vorbestellte Veranstaltungen nicht akzeptiert.

Sollte die gebuchte Veranstaltung von Ihrer Seite aus storniert werden, so werden die geleisteten Arbeiten und Ausgaben entsprechend verrechnet.

Die Rechnung ist nach Erhalt sofort zu begleichen, Sie können dies Bar am gleichen Tag oder auf Rechnung, dann muss diese überwiesen werden. Skontoabzug können wir nicht gewähren.

Alle früheren Menü- und Preislisten verlieren mit Erscheinen dieses Angebots Ihre Gültigkeit.

Bei Außerhauslieferungen/ Party- Service gilt dies:

Die Preise verstehen sich nur für die Speisen, jede weitere Leistung wird nach Aufwand gesondert berechnet. Für eine geleistete Arbeitsstunde für Ihr Event (Organisation, Vorbereitung, Transport, Auf- Abbau) die nicht im Roten Ochsen stattfindet berechnen wir 38 € p. Person.

Sie wünschen Gerichte für sich zu Hause. Wenn Sie keine Zeit haben diese abzuholen dann verrechnen wir: Für größere Feiern wird bei Bedarf einen Transporter gemietet p. Tag 85 €. Bei PKW´s beträgt der Preis pro Kilometer 1€.

Unsere Empfehlung als Aperitif vor dem Essen

Zum Stehempfang im Lokal, bei schönem Wetter auch auf der Terrasse oder im Innenhof.

Sekt der Hausmarke Rilling

oder eine Auswahl von Markenchampagner nach Wahl pur oder gemischt mit:

- Holunderblütenextrakt (eigene Herstellung)
- Orangensaft
- Johannisbeernektar
- Creme de Cassis (Kir Royal)
- Pêcher Mignon (Peach Royal)
- Früchtepüree nach Jahreszeit (Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht, Rhabarber, ...)
- Aperol

oder die Klassiker:

- Hugo
- Aperol Spritz
- Sherry dry oder medium dry
- Campari bitter wahlweise mit Soda oder Orangensaft
- oder ein Aperitif nach Ihrer Wahl

Sekt oder Champagner wird nach Verbrauch in Flaschen berechnet.

Zum Aperitif

Als kleine hausgemachte Naschereien für den ersten Hunger:

je Stück

Käsestangen	0,60
Quiche mit Rauchlachs	2, –
Quiche Lorraine mit Speck und Lauch	1,50
Melonenspieße mit Rauchfleisch	1,60
Mozzarella Spieß mit Kirschtomate und Basilikum	0,90
Mini Frühlingsrollen mit Chicken Chilli-Dip	1, –
Gebackene Garnelen in Panko- Panade	1,65
Gegrillter Riesenscampi am Spieß mit Chilifäden	2,50
Risottokrokette gebacken mit Pesto-Dip	1,80
Hausgemachte Sushi gemischt	2,50
Mediterrane Hackfleischbällchen mit Sesam gebraten am Spieß	2, –

Menü- Vorschläge

Vorspeisen:

Bunter Salatteller der Saison fein garniert dazu unser unvergessliches Hausdressing	5,30
Italienischer Vorspeisenteller mit Melone, Parmaschinken, Salami, Mozzarella, Parmesan und Salatarrangement	13, –
Gebratene Jakobsmuschel mit Limonenöl und Pesto mariniert auf geschmortem Safranfenchel, Zupfsalate	15, –
Geflügelleberparfait in Portweingelee mit buntem Salatkranz und Waldorfsalat	12, –
Hausgemachte Landpastete mit Kalbfleisch und Geflügelleberfüllung dazu Cumberlandsoße (nach Art der französischen Provinzen)	14,10
Carpaccio vom brasilianischen Rinderfilet mit Ruccola, Limonenöldressing und Parmesanspänen	13, –
Vegetarische Vorspeisenvariation mit Mozzarella, Tomate, mariniertem Gemüse, Gemüsemousse der Saison, fruchtige Melone	10,50

Suppen:

Wird die Suppe in der Schüssel serviert, berechnen wir pro Person 0,90 € Aufpreis

Rinderkraftbrühe mit Flädle/ Eierstich/Ei	5,00
Rinderkraftbrühe mit gemischten Klößchen Butter/Brät/Grieß/Leberklößchen	5,80
Aufgeschlagene Kresserahmsuppe	5,70
Tomatensuppe Toskana mit Croutons	5,70
Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen und Kirschtomate	6, –
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer, Kernöl und Kracherle	6,00
klare Ochsenchwanzsuppe mit Fleischeinlage und altem Sherry	7,00

Weitere Gemüsesuppen aus: Lauch, Brokkoli, Blumenkohl mit Koriander, Karotte, Kartoffel, Paprika, Rote Bete, Franz. Zwiebelsuppe, Minestrone, Bohnensuppe

Kalte Suppen : Melonenkaltschale, Gazpacho (spanische Gemüsesuppe), Gurkenkaltschale mit Joghurt...

Wildkraftbrühe, Kraftbrühe von der gebratenen Ente mit ihrem Feinsten, Ochsenchwanzsuppe mit Sherry,

Warme Vorspeisen:

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Putenbruststreifen	7,20
Jakobsmuscheln gebraten auf leichtem Knoblauchrisotto mit Ofentomaten	14, –
8/12er Garnelen mit Knoblauch gegrillt auf Lauchgemüse mit Pinienkernen und Parmesan	15, –

Wünschen Sie Gemüse zu den entsprechenden Hauptgerichten, erhöht sich der Preis pro Person um 2,80 €.

Jede weitere Beilage, die Sie zusätzlich bestellen berechnen wir mit 1, – € pro Person.

Hauptgerichte vom Schwein:

Schweinebraten in Rahmsauce mit Champignons, Spätzle und Salaten	13,50
Spanferkelrücken auf Dijonsenf - Bohnen mit gebratenen Speck - Macairekartoffeln	17,80
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salaten	16,50
Schweinemedallions mit gerauchtem Bauch umhüllt in Calvadossoße mit Champignons, Spätzle und Salaten	18,50
Schweinemedallions auf Waldpilzen in Sahnesoße mit Serviettenknödeln und Salaten	19, –
Schweinelende in Weißweinsauce oder grüner Pfeffersauce mit Kroketten und Salaten	18,00
Schweinelende im Pilzfarcemantel gebraten mit Rahmsauce dazu Kartoffelgratin und Salate	19,50

Hauptgerichte vom Geflügel:

Maishähnchenbrust auf Pfifferlingspolenta mit getrockneten Tomaten und gemischten Salaten	17,50
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten auf Rahmkraut mit Schupfnudeln und Traubensoße	17,50
Putensteak mit Käse - Lauchfüllung in Cognacsauce dazu feine Bandnudeln und Salate	16,40
Barberieentenbrust kross gebraten auf Ratatouille mit Würfelpommes und Thymianjus	19, –

Hauptgerichte vom Rind / Kalb:

Rinderbraten in Sauerrahmsauce mit Spätzle, Herzoginkartoffeln und Salaten	17,80
Gemischter Braten von Rind und Kalb mit Spätzle, Pommes frites und Salaten	17,80
Kalbsbrust gefüllt in Rosmarinsauce mit Spätzle, Pommes frites und Salaten	17,50
Kalbsrückensteak mit Steinpilzen in Zitronengrasssoße dazu feine Bandnudeln und Blattsalate	26, –
Medallions vom Kalbsfilet natur gebraten mit Edelgemüse, Herzogin - Kartoffeln und Blattsalaten	28, –
Rinderfiletmedaillon mit Kräuterkruste überbacken auf Rahmlauch mit Kartoffelgnocchi und Balsamicojus	28, –
Steak vom Rodeo Angus-Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Zucchini, Grilltomate und Kartoffelgratin	24, –
Irische Ochsenbacke mit Wurzelgemüse 24h in Lemberger geschmort dazu Spätzle und Salate	19, –

Hauptgerichte vom Lamm:

Geschmortes Lammhäxle auf Ratatouille mit gefülltem Kartoffelkorbchen	17,30
Lammkeule mit mediterranen Kräutern und Knoblauch geschmort dazu Grilltomate, Bohnenbündel und Kartoffelgratin	17,80
Zartes Lammrückenfilet mit Senfkruste überbacken, Rosmarinsoße, buntes Bohnencassoulet dazu Rosmarinkartoffeln	26, –

Variation:

Lammkotelette, Schweinelendchen und Scampi auf Ratatouille
mit Kartoffel – Knoblauchpüree und Blattsalaten 24,50

Hauptgerichte vom Wild:

Hirschkalbsschlegel im Lemberger gebeizt,
dazu Preiselbeerbirne, Serviettenknödel und Salate 19,30

Rehkeule "Oberforstrat" in Wacholderrahmsauce
mit Steinchampignons, Spätzle, Preiselbeeren und Salaten 19,50

Wildhasenfilet in Ginsauce
mit Champignons, Sahnepreiselbeeren, Haselnusspätzle und Salaten 22, –

Wildschweinkeule in Majoransoße
mit Sauerkirschen, Speckknödel und Salaten 17, –

Hirschrückensteak mit Dörrobstkruste auf Waldpilzen
dazu glasierte Miniorangen, Preiselbeeren, Ginrahmsauce, Spätzle und Salaten 24,50

Hauptgerichte vom Fisch:

Dorade Royalfilet und Garnele
auf Kartoffel – Limonenpüree mit Krustentiersoße und Blattsalaten 21, –

Lachssteak gegrillt
auf Blattspinat mit Rieslingsauce, Pesto und hausgemachten Nudeln 21, –

Knurrhahnfilet Sizilianisch mit mediterranem Gemüse,
leichter Knoblauchsoße und gedrehten Tomatenspaghetti 18, –

Seeteufel nach Gremolata mit Kräuterkruste am Stück gebraten,
tranchiert auf Tintenfischspaghetti und geschmolzenen Kirschtomaten 26, –

Kabeljaufilet pochiert auf Gemüsejulienne
mit leichter Meerrettich – Kerbelsoße dazu Salzkartoffeln 21, –

Vegetarische Gerichte:

Steinpilze in Weißwein – Sahnesoße
mit Nudeln nach Hausmacher Art dazu Blattsalate 17,50

Handgerollte Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse und Sprossen
an Wasabi-Meerrettichpüree dazu Chicken Chili Dipp 14, –

Waldpilzrisotto mit gebackenem Sesamblätterteig dazu Kräuterpesto und Salate 15, –

Weißer Tomatenrisotto mit gegrillten Scampi und frittiertem Basilikum 19, –

Serviettenknödel mit Pilzen in feiner Sahne - Kräutersoße 15, –

Salbeipolenta in Scheiben gebraten auf reduziertem Tomatensugo mit Pesto 12, –

Spaghetti Messina mit 8/12er Garnelen in feiner Krustentiersoße 21, –

*Wünschen Sie Gemüse zu den entsprechenden Gerichten, erhöht sich der Preis pro Person um
2,80 €.*

*Jede weitere Beilage, die Sie zusätzlich bestellen berechnen wir mit
1, – € pro Person.*

Desserts:

Gemischtes Eis mit Sahne garniert (3 Kugeln)	5,20
Früchtebecher der Saison mit Vanilleeis	6,20
Vanilleeis mit Sahne und heißen Sauerkirschen <u>oder</u> Himbeeren	5,80
Crème brûlée mit Schokolade und Grand Marnier dazu Vanilleeis und Früchten	8,80
Mousse von weißer und dunkler Schokolade in Likörsauce mit Früchten	8,50
Tonkabohnen – Panna Cotta mit Mango – Ananasragout und Himbeersorbet	8,80
Tiramisu garniert mit Früchten und Cremesauce	8,20
Schweizer Topfencreme mit Ananas	6,50
Dessertvariation „Red Ox“ individuell z.B. Mousse, Tiramisu, Eis, Früchte und Saucen	ab 8,80
Weitere Desserts: Panna Cotta, Frucht mousse in verschiedenen Variationen, Crème brûlée, Apfelbeignets mit Vanilleeis, Desserts und Variationen mit saisonalen Früchten nach Angebot,	
(z.B. Erdbeersülze mit grünem Pfeffer, Erdbeermousse, Erdbeersalat und Erdbeerquarkeis)	

Mitternachtsimbiss:

Gulaschsuppe	5,50
Serbische Bohnensuppe	4,60
Rinder - oder Geflügelbouillon mit Gemüse	4,50
Kartoffel – Specksuppe mit Kracherle	4,50
Würzige Thaisuppe mit grünem Curry und Ingwer	5,50
Gemischte feine Käseplatte mit Kirschtomaten, Trauben, Brot pro Person noch feines Rauchfleisch dazu dann	6,80 7,20

Deftiges:

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und Salaten	€ 16, –
Schlachtplatte mit Pökelfleisch, Blut und Leberwurst auf Sauerkraut dazu Kräuterkartoffeln	€ 9,50
Saure Kutteln mit Trollinger und Röstkartoffeln oder mit Brot	€ 8, – € 7,50
Grobe oder feine Bauernbratwürste vom Hausschwein mit Kraut und Püree oder Salat und Brot	€ 9,50
Gerauchter Pökelhals vom Landschwein mit Blaukraut und Püree	€ 9, –
Kesselfleisch mit Sauerkraut und Griebenschnecken nach Großmutter's Art	€ 8,60
Hausgemachte Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Salaten oder überbacken mit Tomaten, Champignons und Käse	€ 9,80
Leber vom Schwein nach Berliner Art mit Blaukraut, Apfelscheibe, Speck, Zwiebeln und Kartoffelpüree	€ 9,50

Weitere Vorschläge an Beilagen und Soßen

Bei höherem Material oder Arbeitsaufwand der gewünschten Auswahl erlauben wir uns diesen Differenzbetrag zu berechnen.

Soßen zu Fleisch:

Bratensoße, Jus, mit unterschiedlichen Kräutern (Rosmarin, Thymian, Majoran,...)
Rahmsoße mit verschiedenen Geschmacksrichtungen (Calvados, Cognac...)
Rotwein-Buttersoße, Madagaskar-Pfeffersoße, Malz-/ Dunkelbiersoße,
Champignonrahmsoße, Pfifferling-Specksoße, Steinpilzsahnesoße,
Morchel-Cognacsoße, Waldpilz-Kräutersoße, Rieslingsoße, Meerrettichsoße, weiße Kräutersoße,
Dijonsenfsoße, Soße von rosa Pfefferkörnern,
Soßen von verschiedenen Käsesorten, bunte Paprikasoße, Tomatensugo, Chicken Chili,
Sauerrahmsoße (mit Weinbeeren), Kräuterpesto

Wild:

Wildkräuterjus, Wacholderrahmsoße, Holunderbeerensoße, Preiselbeersoße, Pilzrahmsoße,
Cognacrahmsoße, Ginsoße, Traubensoße

Wildschwein:

Majoransoße, Waldkräutersoße, Sauerrahmsoße, Sauerkirschsoße

Fisch:

Dillsoße, Hummercremesoße, Zitronensoße, Mandel-Honigsoße, Noilly-Pratsoße, Miesmuschelsoße,
Bouillabaisse, Tomatensugo, Paprikaschaum, Kräuter – oder Gemüsesoßen,
Safransoße, Champagnercremesoße, Weißwein-Buttersoße, Rotwein-Buttersoße, Krustentiersoße,
Sizilianische Knoblauchsoße, geräucherter Kartoffelsud

Beilagen:

Spätzle, Knöpfe, handgeschabte Spätzle

Hausgemachte Bandnudeln natur oder mit Rote Bete, Spinat, Pesto, Tintenfischfarbe, Steinpilzen...
Andere Nudelarten wie z.B. Spaghetti, Penne, Farfalle, Orecchiette, Rigatoni, Fusilli...

Kartoffelbeilagen:

Salzkartoffeln, Pommes frites, Kartoffel- Gratin, Schupfnudeln, Gnocchi, Püree, Herzoginkartoffeln,
Kroketten, Kartoffeltaler, Rösti, Puffer, Mandelbällchen, Kartoffelpralinen, Dauphinekartoffeln,
Röstkartoffeln, Kartoffel-Speckgulasch, Kartoffel-Quarkknödel,

Reis, Pilawreis, Risotto, Duftreis, Reiskroketten

Cremige Polenta, gebratene Scheiben von der Polenta,
Speckpolenta, Thymianpolenta, Pfifferlingspolenta

Semmelknödel, Serviettenknödel, Brezgenknödel

Maisgaletten, Kräuterflädle

Beilagen können durch Zugabe von Kräutern, Pürees, Öle oder Gewürzen im Geschmack noch beliebig verändert werden.

Gerne gehen wir auch auf Ihre speziellen Wünsche ein und ergänzen die Menüvorschläge durch saisonale Produkte.

Die Gültigkeit besteht bis zur Veröffentlichung neuer Menüvorschläge.