



Hotel Restaurant Roter Ochse



Inhaltsstoffe und Allergene

Süppchen

Rheinische Zwiebelsuppe mit geröstetem Graubrot-Käse-Riegel

Lactose, Gluten

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, Kräutern der Saison

Lactose

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons

Lactose, Gluten

Salate, wie sie der Garten hergibt

Salate können je nach eigener Zusammenstellung

Lactose, Sellerie, Nüsse, Gluten, Ei beinhalten

Beilagensalat

Mittlerer Salatteller „natur“

Großer Salatteller „natur“

Beilagen zum Salat:

Schweineschnitzel Lactose, Gluten, Ei

gebratene Hähnchenbruststreifen

Käse- und Schinkenstreifen Lactose, Nitrit

Thunfisch und gekochtes Ei Ei

gebackene Körnerbratlinge Gluten, Sellerie

Vegetarisch...

Kräuter-Waffel mit warmem Ziegenkäse und Salatbouquet

Gluten, Lactose, Ei

Bratlinge aus heimischen Getreidesorten mit provencialischer Tomatensoße und gebackenen Annabelle-Kartoffeln dazu ein kleiner Salat vom Salatbuffet

Gluten, Lactose

Gebackener Camembert im Bierteig gebacken mit Sahnepreiselbeeren, Salatrose und Toast

Lactose, Gluten



Hotel Restaurant

Roter Ochse



Rheinischer geht's nicht

Hausgemachter Döbбекоche „Werner´s Art“ -satt-, soviel Du essen kannst, mit Apfelmus

Ei, Nitrit

Gebratene Riegel vom Döbбекоche mit frischem Kräuterschmand und hausgebeiztem Lachs, reich garniert mit Salatrose

Lactose, Ei, Nitrit

Rheinisches Bauernomelett mit Jus und kleinem Salat vom Salatbuffet

Gluten, Ei, Nitrit

Rhenser Pfännchen 2 Medaillons mit gebackenem Döbбекоche Champignonrahmsoße und kleinem Salat vom Salatbuffet

Lactose, Gluten, Ei, Nitrit

Deftig und lecker

„Roter Ochse“ Grillteller gegrillte Steakvarianten von Schwein, Rind und Geflügel, Bacon, Grilltomate, angeschwenkte Zwiebeln, frische frittierte Kartoffelecken und ein kleiner Salat vom Salatbuffet

Gluten, Nitrit

Schweinemedallions am Rosmarinzwieg gebraten mit einer feinen Jus, zartem Gemüse und gebratenen Scheiben vom Rheinischen Döbбекоche

Gluten, Ei, Nitrit

Schnitzel nach „Wiener Art“ Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und einem kleinen Salat vom Salatbuffet

L (180 g roh), XL (250 g roh), XXL (350 g roh)

Gluten, Lactose, Ei

Hähnchenschnitzel Paniertes Schnitzel von der Hähnchenbrust mit Pommes frites und einem kleinen Salat vom Salatbuffet

L (180 g roh), XL (250 g roh), XXL (350 g roh)

Gluten, Lactose, Ei

Beilagen zum Schnitzel:

Rahmsoße, Champignonrahmsoße, Waldpilzsoße Lactose, Gluten

Schmorzwiebeln

2 Spiegeleier Ei

Speck, Zwiebeln und Käse überbacken Lactose, Nitrit

Knuspermantel Gluten, Lactose, Ei



Hotel Restaurant Roter Ochse



Wildgerichte aus eigener Jagd

Wildschinkenroulette hausgemachter Wildschinken, Apfelbeignet mit Preiselbeersahne, kräftiges Brot und Butter

Gluten, Lactose, Nitrit

Wildsülze aus eigener Herstellung mit frischen Speckbratkartoffeln und einem kleinen Salat vom Salatbuffet

Gluten, Nitrit, Laktose

Wildburger mit Tomate, Zwiebel und Salat belegt, dazu frittierte Kartoffelecken

Gluten, Laktose, Ei, Senf

Wildhacksteak auf Waldpilzrahmsoße mit Speckbratkartoffeln

Gluten, Laktose, Nitrit

Wildragout „Hubertus“ mit gebratenen Schinkenklößen, im Bierteig gebackenem Apfelring und einem kleinen Salat vom Salatbuffet

Gluten, Lactose

Wildbraten

mit frischem Apfelrotkohl, hausgemachten gebratenen Serviettenknödel, Apfelmus und Preiselbeersahne

Gluten, Lactose, Ei

Saftige Wildsteaks mit Waldpilzrahmsoße, mit glasierten Trauben, Preiselbeersahne, Kroketten und frischem Gemüse der Saison

vom Wildschwein, vom Reh, vom Hirsch

Gluten, Lactose

Spezialitäten vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pfeffersoße und frittierten Kartoffelecken

200 g, 300 g

Gluten, Lactose

Spießbraten vom Rindernacken mit deftigen Schmorzwiebeln, Biersoße u. Bratkartoffeln

Gluten, Nitrit

Rinderbraten in Rotwein gebeizt mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Gluten, Lactose, Ei

Hausgeräuchertes Rinderrauchfleisch von Rinderoberschale mit feurigen Essiggurken, Butter und kräftigem Brot

Lactose, Gluten, Nitrit



Hotel Restaurant Roter Ochse



Dessert

Gemischter Eisbecher ohne Schlagsahne

Lactose, Ei

Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne

Lactose, Ei

... gebackenes Eis auf Vanillesoßenspiegel

Gluten, Lactose, Ei, Nüsse

Mini-Dessert im Gläschen nach Tagesangebot

Lactose, Ei, Gluten, Nüsse, Beerenobst

Kinderkarte

Goldbarren mit Goldsticks und roter oder weißer Piratentunke
(Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup oder Mayo)

Gluten, Fisch, Ei

Piraten-Floß mit Goldsticks und roter oder weißer Piratentunke
(Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup oder Mayo)

Gluten, Ei, Lactose

Goldnuggets mit Goldsticks und roter oder weißer Piratentunke
(Putennuggets in der Cornflakespanade mit Pommes, Ketchup oder Mayo)

Gluten, Ei, Lactose

Krakenbeine mit brauner Tinte (Spätzle mit Rahmsöße)

Gluten, Lactose, Ei



Hotel Restaurant Roter Ochse



Speisen (einzelne Zutaten)

Schinken mit Konservierungsstoffen, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat

Pommes frites unter Schutzatmosphäre verpackt

Spätzle unter Schutzatmosphäre verpackt

Ketchup mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmittel

Vanilleeis mit Farbstoff(en)

Alle unsere Speisen können Spuren von Gluten, Laktose und Nüssen enthalten.

Getränke

alle Biere /Pils/Weizen/Alkoholfrei: **Gluten**

Baileys **Lactose**

Kaffee: **koffeinhaltig**

Cappuccino **koffeinhaltig**

Milchkaffee **koffeinhaltig**

Espresso **koffeinhaltig**

Coca Cola mit Farbstoff(en), mit Konservierungsstoff(en), **koffeinhaltig**

Coca Cola light mit Farbstoff(en), mit Konservierungsstoff(en), **koffeinhaltig**,
mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Orangenlimonade mit Farbstoff(en), mit Antioxidationsmittel

Bitter Lemon mit Antioxidationsmittel, chininhaltig

Malzbier mit Farbstoff(en), **Gluten**

Campari mit Farbstoff(en)