



# 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 Rosmarinzwerg 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), Lactose

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

## Getränke

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

Baileys **Lactose, koffeinhaltig, Farbstoffe**

Kaffee: **koffeinhaltig**

Cappuccino **koffeinhaltig, Lactose**

Milchkaffee **koffeinhaltig, Laktose**

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**