

Sommerkarte

<i>Gegrillte Peperoni</i> ^{2,3}	8,90 €
<i>in frischem Knoblauch- Olivenöl gebraten dazu feiner Kräuterdip und Parisienne</i>	
<i>Hausgemachte Bouillabaisse</i>	9,90 €
<i>tomatisierte Fischsuppe mit Garnelen, Jakobsmuscheln und Edelfischfilets</i>	
<i>Anti Pasti Teller</i>	10,90 €
<i>gebratene Champignons, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Oliven und getrocknete Tomaten auf Rucola dazu Parisienne</i>	
<i>Frischer Oktopus Salat</i>	11,90 €
<i>in feiner Kräuter Vinaigrette und frischem Gemüse dazu Parisienne</i>	
<i>Schweizer Wurstsalat</i> ^{2,3,8}	12,90 €
<i>Lyoner Streifen an kräftiger Kräutervinaigrette, Gurken frischen Paprika obenauf Allgäuer Bergkäse und rote Zwiebeln dazu Steak House Pommes</i>	
<i>Schafskäsepfännchen</i> ^{2,3}	12,90 €
<i>mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni, gegrillt in Knoblauch- Olivenöl</i>	
<i>Ofenkartoffel „Provencial“</i>	13,90 €
<i>gefüllt mit Creme Fraiche und würzigem Ratatouille an großem Salatbouquet</i>	
<i>„Cesars“ Salad</i>	16,90 €
<i>Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Cesar Dressing frischem Parmesan und Kräuter Croutons dazu- gegrillte Maispouardenstreifen</i>	
<i>oder- Schweinefiletstreifen und gebratener Speck</i>	
<i>„Ochsen“ Burger (200 Gramm reines Rindfleisch)</i>	13,90 €
<i>hausgemachte Burger Soße, selbsteingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Cheddar und Salat dazu Steak House Pommes</i>	
<i>Geschnetzeltes „Züricher Art“</i>	15,90 €
<i>von der Maispoularde mit frischen Champignons in Riesling Rahm dazu Spätzle</i>	
<i>Magerer Kalbstafelspitz</i>	18,90 €
<i>mit- an kräftigem Meerrettichrahm dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat</i>	
<i>oder- hausgemachter grüner Soße und Bratkartoffeln</i>	
<i>Schwabenpfännchen</i>	19,90 €
<i>rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspaz`n mit Champignonrahm</i>	
<i>Zanderfilet vom Grill (frisch aus dem Odenwald)</i>	19,90 €
<i>auf hausgemachtem Ratatouille dazu feines Kartoffelgratin</i>	
<i>Lammhüftspieß vom Grill (Irisches Salzwiesenslamm)</i>	22,90 €
<i>an pikanten grünen Bohnen dazu Knobi Butter und Bratkartoffeln</i>	
<i>Ochsenfetzen aus dem Feuer (Scharf)</i>	22,90 €
<i>Roastbeef Streifen mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch an einer Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	

Schnitzel mal anders



Wiener Art Schnitzel	13,90 €
zwei Schweineschnitzel in Butterschmalz ausgebraten dazu Pommes	
„Odenwälder“ Schnitzel	17,90 €
mit hausgemachtem Kochkäse und Bratkartoffeln	
„Förster“ Schnitzel	17,90 €
mit frischen Champignons in Creme Fraiche und Bergkäse gratiniert dazu Rösti	
„Normannen“ Schnitzel	17,90 €
mit Speck ^{2,8} - Lauchrahm und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	
„Madagaskar“ Schnitzel	17,90 €
mit grünem Pfefferrahm und einem Schuss Cognac dazu Kroketten	
„Kurpfälzer“ Schnitzel	17,90 €
an feinem Champignon- Kräuterrahm und hausgemachte Nudeln	
„Zigeuner „ Schnitzel	17,90 €
„Allgäuer“ Schnitzel	17,90 €
mit feinem Nuss- Schinken ^{2,3,8} , Tomaten und original Allgäuer Bergkäse gratiniert dazu Pommes	
Alpen Cordon Bleu	19,90 €
panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	
Wiener Schnitzel	19,90 €
zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	
Cordon Bleu	21,90 €
Panierte Kalbfleischtasche gefüllt mit feinem Metzgerschinken und Bergkäse dazu Steak House Pommes	

Ochsen Steaks

Frisches Namibisches Roastbeef (Grain Fed) 300 Gr. 23,90 €

unser Rinderfilet 250 Gr. 23,90 €

Kalbshüftsteak 250 Gr. 23,90 €

Mit

Kräuterbutter

Sauce Bernaise

Schmelzzwiebeln

Butter Café de Paris

Als Beilage

Steak House Pommes

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Kroketten

Bratkartoffel