



## **Kalte und warme Köstlichkeiten** **aus unserer Partyküche** (auch montags)

### **Vorspeisen:**

- Fischplatte mit Lachs, Forelle und Shrimps
- Sesamhäppchen an Orangensauce
- Rindercarpaccio mit Vinaigrette
- Tafelspitzcarpaccio mit Balsamico-Dressing
- Vitello-Tonnato
- Rucola mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Magere Sülzen in Balsamicoessig
- Schalen mit Antipasti
- Feldsalat mit Croutons u. Speckwürfel
- Garnierte Eier oder Tomatenhälften
- Garnierte Birnen oder Pfirsichhälften
- Orangensalat mit Fenchel (nur nach Saison)

### **Verschiedene Suppen:**

- Leberspätzlesuppe
- Maultaschensuppe
- Festtagssuppe
- Tomatencremesuppe
- Gulaschsuppe
- Gaisburger Marsch
- Markklößchensuppe
- Schinkenklößchensuppe
- Nudelsuppe

### **Im Blätterteig o. im Gemüsemantel:**

- Schweinefilet, Kasseler
- Putenfilet
- Rinderhüfte
- Rinderfilet

### **Spezialitäten:**

- Filettaschen, Blätterteigschnecken
- Schinkenhörnchen
- Fleischbällchen
- versch. Fleischkäsevariationen
- Maultaschen in verschied. Variationen
- Schaschlikspieße, Weißwürste
- Lasagne
- Zwiebelfleisch vom Schwein

### **Beilagen:**

- Gemüseplatte, Kartoffelgratin
- Gemüse mediterran, Gemüsegratin
- Rotkraut, Sauerkraut
- Westernkartoffeln
- Semmelknödel, Kartoffelknödel
- Curryreis, Gemüsereis
- Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Rösti
- Hausgemachte Spätzle, Butternudeln (auch grüne)

### **Salate und Sonstiges:**

- Kartoffelsalat, Blattsalate
- Verschiedene Rohkostsalate
- Waldorfsalat, Rindfleischsalat
- Griechischer Hirtensalat
- Nudelsalat je nach Wunsch
- Verschiedene Wurstsalate
- Reissalat mit Früchten, Geflügelsalat
- Heringshappen mit Dill
- Krabbencocktail
- Russische Eier auf Kartoffelsalat
- Griebenschmalz auch mit Kräutern
- Butter, Sahnemeerrettich, Remoulade
- Cocktailsauce, Cumberlandsauce

### **Für Ihren Stehempfang:**

- Häppchen mit Lachs oder Forelle
- Häppchen mit Roastbeef
- Häppchen mit Schinken oder Braten, Wurst oder/und Käse
- Häppchen vegetarisch
- Mini-Salamipralinen
- Fleischbällchen mit Cocktailsauce
- Melonen-Schinken-Schiffchen
- Crissini mit Parmaschinken
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Gemüsesticks, Schinkenhörnchen
- Mönzheimer Schnecken

### **Kalte Platten:**

- Roastbeefplatte garniert
- Schweinemedallions vom Schweinefilet, einzeln garniert
- Ochsenzunge garniert mit Sahnemeerrettich
- Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Salatbett
- Gemischte Aufschnittplatte (nach ihren Wünschen)
- Rustikale Aufschnittplatte, sauer garn.
- Bratenplatte mit kaltem Braten und verschiedenen Schinken
- Rustiplatte (Rauchpeitschen, Salametti, Pfefferschwarze, Käsewürfel)

### **Vom Lamm:**

- Zart geschmorte Lammkeule mit Westernkartoffeln und Speckbohnen

### **Vom Rind:**

- Mürber Sauerbraten
- Roastbeef am Stück gebraten, rosa
- Schwäbischer Sonntagsbraten vom Rind oder Schwein
- Zartes Tafelspitz mit Suppengemüse und Meerrettich
- Rostbraten mit Zwiebelsauce
- Deftige Rinderrouladen
- Rindergeschnetzeltes in Rotweinsauce

### **Vom Kalb:**

- Gefüllte Kalbsbrust oder Kalbshals
- Kalbsrahmbraten in Champignonsöße
- Kalbsrücken mit Pfifferlingen
- Kalbshaxe vom Knochen gelöst
- Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce
- Panierte Kalbsschnitzel
- Kalbsnierenbraten

### **Vom Schwein:**

- Schweinefilet natur
- Gegrillte Schweinehaxen
- Schweinelendchen in Pilzrahmsauce
- Schweinefiletmedallions in Cognacrahmsauce
- Kräuterhalsbraten
- Jägerbraten (Champ.-Zwiebel-Füllung)
- Schlemmerrücken (Schweinerücken mit Broccolifüllung)
- Zigeunerbraten (mit Paprikafüllung)
- Kasseler mit Ananas und Käse überbacken
- Krustenbraten
- Schäufole, Kasseler oder Schweinehalsbraten, mild, gepökelt
- Kleine Schweineschnitzel paniert
- Backofensteak italienische Art

### **Vom der Pute oder vom Hähnchen:**

- Panierte Putenschnitzel
- Putenbraten im Kräutermantel
- Gefüllte Pute mit Gemüse oder Früchtefüllung
- Hähnchenschlegel
- Hähnchen-Cordon-bleu
- Halbes Hähnchen

### **Vom Wild:**

- Rehbraten
- Wildschweinbraten
- Wildragout mit Pilzen

### **Vom Fisch:**

- Lachs in Weißweinsauce
- Lachs im Gemüsebett
- Filets vom Fisch auf Blattspinat

### **Desserts:**

- Obstschale  
mit frischem Obst der Saison
- Frischer Obstsalat
- Mousse au Choccolat
- Joghurtmousse
- Quarkmousse
- Mousse au Cappuccino
- Tiramisu
- Panna Cotta mit roter Grütze
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Eisgugelhupf mit Fruchtsauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Birnenkompott mit Schokoladenschaum
- Zitronencreme
- Grießflammerie mit Roter Grütze

### **Brote:**

- Bauernbrot, Vollkornbrot
- Partybrötchen gemischt, Wagenräder
- Pain Paillasse, lange Baguettes
- Brezeln, auch mit Butter

### **Käse:**

- Gemischte Käseplatte mit Früchten  
oder saurer Deko
- Obatzter
- Käsecarpaccio mit Kräuterpesto
- Frischkäse im Topf
- Verschiedene Kräuterkäsekugeln

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Auswählen Ihres ganz speziellen Roller-Büffets und stehen Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Seite.

Mo: 7.30 - 12.30 Uhr nachmittags geschlossen  
Di-Fr: 7.30 - 22.00 Uhr  
Sa: 7.00 - 13.00 Uhr  
auch im Gasthof nebenan.

**Leonberger Straße 3**  
**71297 Mönsheim**  
**Telefon 0 70 44/74 13**  
**Telefax 0 70 44/74 16**  
**[www.ochsen-moensheim.de](http://www.ochsen-moensheim.de)**

# Ochsen

Inhaber Familien Roller und Bär

