



## Vorspeisen

€

### Gambas aus der Gusspfanne

*Knoblauch / Chili / Olivenöl* b

1. *Kleine Portion*

15,80

2. *Große Portion*

23,60

### 3. OX Tatar „das Original“ a,c,d

*Premium Rinderfilet | geröstetes Brot*

### 4. Carpaccio vom Rinderfilet g,j

*Staudensellerie-Vinagrette | Parmesan | Zitrone*

14,80

### 5. Gegrillter Octopus d

*Knoblauchöl | roter lauwarmer Linsensalat*

14,80

### 6. Avocado Lachstatar d,g

*Auf rote Beete Carpaccio*

16,90

### 7. Baby Calamari alla OX b

*Knoblauch / Kräuter / Chili*

*In der Gusspfanne serviert*

14,80

## Salate

11. Gemischter Blattsalat

7,20

12. Gratiniertes Honig- Rosmarin- Ziegenkäse auf Salatbett g

13,80

13. Rucola Salat \ Parmesan \ Trüffelöl g

13,60

## Suppen

21. OX Gulasch

7,80

22. Fischsuppe ala OX b,d,i

11,80

23. Tomatencremesuppe

7,80



## Feinstes vom Rind

€

*Vom Hochleistungslavasteingrill für maximales Grillaroma*

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Chimichuri, Kräuterbutter, einen gemischten Salat mit Knoblauchdressing oder mit einer hausgemachten Vinaigrette und einer Ofenkartoffel in Schale mit Sour Cream. Änderungswünsche erfüllen wir Ihnen gerne!

„Surf & Turf“? 1 Stück Gambas zum Steak 6,80

### Rinderfilet

100.	200g	Ladies Cut	33,80
101.	300g	Gentlemans Cut	39,90
102.	400g	Machos Cut	44,80

### Spieß vom Rinderfilet

103.	200g	Ladies Cut	29,80
104.	300g	Gentlemans Cut	34,80
105.	400g	Machos Cut	39,80

### Rumpsteak

106.	200g	Ladies Cut	30,80
107.	300g	Gentlemans Cut	34,90
108.	400g	Machos Cut	39,80

### Chateaubriand für 2 Personen

ca. 600g feinstes Rinderfilet mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin / Gemüse	78,00
---	-------



## Lamm aus Neuseeland

€

Lammkotelettes (auch als Carree mit Live Cut)

110.	250g Ladies Cut	28,80
111.	350g Gentlemans Cut	33,80
112.	450g Machos Cut	38,60

## Saucen

201.	OX „Garlic Herb“ Special	4,60
202.	Chimichuri <sub>2</sub>	3,80
203.	Sauce Bearnaise <sub>c</sub>	4,80
204.	Cayenne Pfeffer Sauce <sub>g</sub>	3,80
205.	Clarified Butter <i>geklärte Butter</i>	2,80
207.	Steinpilz Sauce <sub>g</sub>	6,80
208.	Aioli <sub>c,g</sub>	2,80

## Beilagen

209.	Getrüffeltes Kartoffelpüree	6,80 <sub>g,e,2</sub>
210.	Kartoffelgratin	4,60
211.	Geröstete Pfannenzwiebeln	4,30
212.	Blattspinat <sub>e</sub>	4,80
213.	Edelpilze	6,80
214.	Junges Gemüse <sub>g,f,e</sub> aus der Wokpfanne	5,80
215.	Süßkartoffelpüree <sub>g</sub>	4,60

## Dessert

301.	Creme Brulee „OX Style“ / hausgemachtes Himbeersorbet <sub>c,g</sub>	8,80
302.	New York Cheesecake / hausgemachtes Zitronensorbet <sub>a,c,g</sub>	8,80
303.	„Fondant au Chocolat“ <sub>a,c,g</sub> warmer Kern \ hausgemachtes Vanilleeis	9,80
304.	Obstdessert Duett von Orange und Ananas auf Waldbeerspiegel mit Minzsorbet	8,90
305.	Käseauswahl vom Affineur Marcel Petite <sub>g</sub> pro Person	12,80