



## OX Gourmetaperitif

### Schmücker´s Saveur auf Eis

Spätburgunder Rosé Sekt ausschließlich von  
der Spätburgundertraube mit Eiskwürfeln  
herrlich frisch und gehaltvoll

0,1 l 6,20 €  
0,75 l 41,50 €

## OX Gourmetmenü

ab 2 Pers.

In die Mitte auf den Tischen eingedeckt:

### Vesperbrett<sup>1,3,5</sup>

Schwarzwurst | Schwarzwälder Schinken | Landjäger  
Käsewürfel Apfel-Zwiebel-Marmelade |  
Radieschen Schmand-Schnittlauch-Kniffle | Bauernbrot | Senf

zum Hauptgang unsere Spezialität:

### Étagère voller Ox-Genuss

mit OX im Bierteig | gegrillte OX-Streifen |  
Scheiben von der Hochrippe | Honig-Zwiebeln |  
Rote-Beete-Salat | Krautsalat | Knöpfe | Sauce |  
Ox-Dip<sup>1,3,4</sup> | Kartoffelbrot

alternativ vegetarisch:

### Überbackenes Linsen-Nudel-Küchle

mit Käse überbacken | Linsen im Nudelteig |  
Junger Blattsalat

### Apfelküchle<sup>3,4</sup>

mit Zimt | Zucker | Vanillesoße

Ihr Menüpreis pro Pers. 48,90 € brutto  
Ihr Menüpreis vegetarisch pro Pers. 38,90 € brutto



## OX Gourmetwein

### 2020er OX-Cuvée

Einzigartige, kühl servierte  
Rotweincuvée; QbA  
elegant und samtig

0,1 l 5,50 €  
0,75 l 37,60 €

## OX Gourmetmenü