

# Gasthaus Zum Ochsen

## Feine Spargelgerichte

- 370 *Ein Pfund frischer Stangenspargel  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder Butter  
und wahlweise Kartoffeln oder Pfannkuchen* 16,90 €

### Dazu servieren wir Ihnen

- 372 *Portion roher Schinken* 6,90 €
- 373 *Portion gekochter Schinken* 6,90 €
- 374 *Portion Schinken gemischt* 6,90 €
- 375 *Paniertes Schweineschnitzel* 6,90 €
- 376 *3 Schweinelendchen vom Grill* 10,80 €
- 379 *Rinderfilet mit Kräuterbutter* 14,90 €
- 377 *Lachsfilet* 10,80 €

*Alle unsere Schinkenprodukte sind hausgemacht aus unserer  
Metzgerei*

271	<b>Spargelcremesuppe</b> <i>mit frischen Spargelstückchen</i>	5,80 €
272	<b>Spargelsalat</b> <i>auf Blattsalat mit geräuchertem Lachs dazu Baguette</i>	12,80 €
274	<b>Spargelsalat</b> <i>auf Blattsalat</i>	9,80 €
273	<b>Pfannkuchen</b> <i>mit Spargelgemüse</i>	14,80 €
275	<b>Pfannkuchen</b> <i>mit Kochschinken und Spargelgemüse</i>	17,80 €
900	<b>Gebratene Garnelen</b> <i>mit grünem und weißem Spargel dazu hausgemachte Tagliatelle &amp; Rieslingsauce</i>	15,80 €

### Unsere Dessertempfehlung

366	<b>Frische Erdbeeren</b> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,50 €
-----	-------------------------------------------------------------	--------

### Unsere Weinempfehlung

2017er	<b>Pinot noirs – Blanc de noirs</b>	0,25l	5,00 €
	<i>Kabinett trocken 2017</i>	0,75l	14,50 €
	<i>Winzergenossenschaft Schriesheim</i>		
	<i>Aromen nach frischen Erdbeeren, Himbeeren und Cassis. Fruchtig fein gebundene Säure, angenehm füllig-trocken im Abgang</i>		
2015er	<b>Silvaner</b>	0,25l	5,00 €
	<i>Qba trocken 2015</i>	0,75l	14,50 €
	<i>Winzergenossenschaft Adam Müller</i>		
	<i>Prämiert mit der Goldmedallie Bad Weinbauverband wunderschöner duftiger Weißwein. Weich in der Säure, mineralisch im Bukett</i>		

