Ox Royal

koeln
+49 221 37984606

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTERS

Gambas aus der Gusspfanne 19,80 €
Knoblauch | Chili | Olivenöl

OX Tatar „das Original“ 20,80 €
premium Rinderfilet | geröstetes Brot

OX „Truffel Tartar“ 36,80 €
Truffelcreme | frische Trüffel

Carpaccio vom Rinderfilet 20,80 €
Staudensellerie-Vinaigrette | Parmesan | Zitrone

Carpaccio „Truffle Dream“ vom Rinderfilet 36,80 €
Trüffelcreme | Olivenöl | Parmesan | frischer Trüffel

Beef Prosciutto 18,90 €
hausgeräuchertes Prime Beef

Gegrillter Oktopus 20,80 €
Knoblauchöl | lauwarmer Belugalinsensalat

Avocado Lachstatar 18,80 €
Auf Rote-Beete-Carpaccio

Baby Calamari 18,80 €
Knoblauch | Kräuter | Chili | in der Gusspfanne serviert

SALATE / SALADS

Gemischter Blattsalat — **6,80 €**
Mixed leaf salad

Caesar Salat — **7,80 €**
Parmesan | Caesar Dressing | Croûtons

Gratinierter Ziegenkäse VEGETARISCH — **18,80 €**
Honig-Rosmarin | Salatbett | Walnüsse

Getrüffelter Rucola Salat VEGETARISCH — **17,80 €**
Parmesan | Trüffelöl

SUPPEN / SOUPS

OX Gulasch — **14,80 €**
Croûtons

Fischsuppe „OX Royal“ — **16,80 €**
Croûtons

Tomatencremesuppe — **10,80 €**
Croûtons

FEINSTES VOM GRILL / BEEF AT ITS FINEST

Chateaubriand — **123,80 €**
feinstes Rinderfilet | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüse

Rinderfilet — **49,80 €**
Ofenkartoffel | Sourcream

Filet Mignon — **49,80 €**
Medallions von je 100g | Ofenkartoffel | Sourcream

Rumpsteak — **41,80 €**
Ofenkartoffel | Sourcream

Entrecote — **43,80 €**
Ofenkartoffel | Sourcream

„Wagyu“ Hüftsteak, Australien — **40,80 €**
Ofenkartoffel | Sourcream

Rinderfilet „Truffle Cream“ — **68,80 €**
Kartoffelpürée | Wok Gemüse | frischer Trüffel

Roastbeef „Tagliata“ — **48,80 €**
Rumpsteak | Rucola Salat | Rosmarinkartoffeln | Parmesan

Entrecote „d’Alba“ — **58,80 €**
Weiße Trüffelbutter | Thymiankartoffeln | frischer Trüffel

Lammkotelettes — **38,80 €**
Ofenkartoffel | Sourcream

Japan Wagyu Roastbeef 100g — **99,00 €**
Japanese Wagyu roast beef

Surf & Turf — **9,80 €**
1 Stück Gambas zum Steak

Riesengarnele — **18,80 €**
Giant prawn

SAUCEN / SAUCES

Sauce Béarnaise VEGETARISCH — **6,80 €**

Pfeffer Sauce VEGETARISCH — **6,80 €**
Pepper sauce

Aioli VEGETARISCH — **5,80 €**

Trüffelcreme VEGETARISCH — **7,80 €**
truffel cream

BEILAGEN / SIDES

Getrüffeltes Kartoffelpüree VEGETARISCH — **7,80 €**
Mashed potato with truffle

Kartoffelgratin VEGETARISCH — **6,80 €**
Potato gratin

Geröstete Pfannenzwiebeln — **6,80 €**
Fried onions

Blattspinat — **6,80 €**
Sautéed spinach

Edelpilze — **9,80 €**
Selected mushrooms

Junges Gemüse aus der Wokpfanne VEGETARISCH — **7,80 €**
Young vegetables stir fried

Kartoffelpüree VEGETARISCH — **6,80 €**
Mashed potatoes

Thymiankartoffeln — **6,80 €**
thyme potatoes

Rosmarinkartoffeln — **6,80 €**
rosemary potatoes

PASTA & RISOTTO

Tagliolini al Tartufo VEGETARISCH — **24,80 €**
frische Nudeln | Trüffelcreme | frischer Trüffel

Risotto Porcini — **19,80 €**
Porcini risotto

Zitronenrisotto — **17,80 €**
lemon risotto

DESSERTS

Crème Brûlée VEGETARISCH — **11,80 €**
hausgemachtes Himbeersorbet

New York Cheesecake VEGETARISCH — **11,80 €**
hausgemachtes Zitronensorbet

Fondant au Chocolat VEGETARISCH — **11,80 €**
flüssiger Schokoladenkern | hausgemachtes Vanilleeis

Käseauswahl VEGETARISCH — **14,80 €**
Auf Schieferplatte serviert

Affogato VEGETARISCH — **7,20 €**
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis