



Speisekarte



Offene Champagner & Schaumweine

Taittinger Champagner	0,1 l	15,80€
Prosecco, Scavi & Ray	0,1 l	8,90€

Aperitifs, Longdrinks & Cocktails

Martini Bianco	15 cl	8,80 €
Martini Rosso	15 cl	8,80 €
Sherry Dry	5 cl	5,80 €
Sherry Medium	5 cl	5,80 €
Sherry Cream	5 cl	5,80 €
Portwein Oporto Rot	5 cl	7,50 €
Campari Soda	0,2 l	9,80 €
Campari Orange	0,2 l	9,80 €
Campari	5 cl	8,40 €
Bacardi Cola	0,2 l	9,80 €
Gin Tonic Monkeys 47	0,2 l	13,80 €
Gin Tonic Hendricks	0,2 l	13,80 €
Gin Tonic Tanqueray	0,2 l	13,80 €
Kir	0,1 l	11,90 €
Kir Royal	0,1 l	16,80 €
Bitterino	0,1 l	4,80 €
Bitterino Orange	0,2 l	8,80 €
Hugo	0,2 l	9,80 €
Aperol Spritz	0,2 l	10,80 €
Espresso Martini	15 cl	14,80 €
Pornstar Martini (mit Prosecco Shot +4€)	15 cl	14,80 €
Mojito	0,2 l	14,80 €
Negroni	9 cl	9,80 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	9,80 €
Virgin Cocktail (alkoholfrei)	0,2 l	8,80 €
Virgin Hugo	0,2 l	9,80 €



Vorspeisen / Starters

€

Gambas aus der Gusspfanne (b) | Knoblauch | Chili | Olivenöl

Cast iron pan-cooked prawns | garlic | chili | olive oil

1. Kleine Portion / Small serve

19,80

2. Große Portion / Large serve

28,80

OX Tatar „das Original“ (a,c,d) | premium Rinderfilet | geröstetes Brot

20,80

OX Tartare „the Original“ | prime tenderloin | toasted bread

OX „Truffel Tartar“ (a,c,d) | Trüffelcreme | frische Trüffel

36,80

OX Truffle tartare | truffle cream | fresh truffles

Carpaccio vom Rinderfilet (g,i) | Staudensellerie-Vinaigrette | Parmesan | Zitrone

20,80

Tenderloin Carpaccio | celery vinaigrette | parmesan | lemon

Carpaccio „Truffle Dream“ vom Rinderfilet

36,80

Trüffelcreme | Olivenöl | Parmesan | frische Trüffel

Tenderloin Carpaccio | truffle cream | olive oil | parmesan cheese | fresh truffles

Beef Prosciutto | hausgeräuchertes Prime Beef

18,90

Beef Prosciutto | house-smoked prime beef

Gegrillter Oktopus (d) | Knoblauchöl | lauwarmer Belugalinsensalat

20,80

Grilled octopus | garlic oil | lukewarm beluga lentils salad

Avocado Lachstatar (d,g) | auf Rote-Beete-Carpaccio

18,80

Avocado salmon tartare | on beetroot carpaccio

Baby Calamari (b) | Knoblauch | Kräuter | Chili | in der Gusspfanne serviert

18,80

Baby Calamari | garlic | herbs | chili | cast iron pan-cooked and served

Salate / Salads

Gemischter Blattsalat

6,80

Mixed leaf salad

Caesar Salat (a,g) | Parmesan | Caesar Dressing | Croûtons

salad | parmesan | caesar dressing | croûtons

1. Kleine Portion / Small serve

7,80

2. Große Portion / Large serve

11,80

Gratinierter Ziegenkäse (g,h) | Honig-Rosmarin | Salatbett | Walnüsse

18,80

Fried goat cheese | honey-rosemary | green salad | walnuts

Getrübelter Rucola Salat (g) | Parmesan | Trüffelöl

17,80

Truffled rocket salad | parmesan | truffle oil

Suppen / Soups

OX Gulasch (a)(4) | Croûtons

14,80

OX goulash | croûtons

Fischsuppe „OX Royal“ (a,b,d,i) | Croûtons

16,80

Fish soup „OX Royal“ | croûtons

Tomatencremesuppe (a) | Croûtons

10,80

Tomato soup | croûtons



Feinstes vom Grill / Beef at its finest

€

Chateaubriand | feinstes Rinderfilet | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin (a,g) | Gemüse
prime tenderloin / sauce béarnaise / potato gratin (a,g) / vegetables

ca. 600g für 2 Personen / 600g for 2 persons

123,80

ca. 900g für 3 Personen / 900g for 3 persons

183,80

Rinderfilet | Ofenkartoffel | Sourcream (g)

Tenderloin steak / baked potato / sour cream (g)

200g Ladies Cut

49,80

300g Gentlemans Cut

57,80

400g Machos Cut

64,80

Filet Mignon | Medallions von je 100g

Ofenkartoffel | Sourcream (g)

Tenderloin Mignon / Medallions of 100g each / baked potato / sour cream (g)

200g Ladies Cut

49,80

300g Gentlemans Cut

57,80

400g Machos Cut

64,80

Rumpsteak | Ofenkartoffel | Sourcream (g)

Striploin steak / baked potato / sour cream (g)

200g Ladies Cut

41,80

300g Gentlemans Cut

47,80

400g Machos Cut

54,80

Entrecote | Ofenkartoffel | Sourcream (g)

Entrecote / baked potato / sour cream (g)

200g Ladies Cut

43,80

300g Gentlemans Cut

51,80

400g Machos Cut

58,80

„Wagyu“ Hüftsteak, Australien

Ofenkartoffel | Sourcream (g)

„Wagyu“ sirloin steak, Australia

baked potato / sour cream (g)

250g Ladies Cut

40,80

350g Gentlemans Cut

47,80

450g Machos Cut

55,80



	€
Rinderfilet ^(g) „Truffle Cream“ Kartoffelpürée ^(a,g) Wok Gemüse frischer Trüffel <i>Tenderloin steak ^(g) mashed potato ^(a,g) stir fried vegetables fresh truffle</i>	
200g Ladies Cut	68,80
300g Gentlemans Cut	76,80
400g Machos Cut	83,80
Roastbeef ^(g) „Tagliata“ Rumpsteak ^(g) Rucola Salat Rosmarinkartoffeln Parmesan <i>Striploin steak ^(g) rocket rosemary potatoes parmesan</i>	
200g Ladies Cut	48,80
300g Gentlemans Cut	53,80
400g Machos Cut	60,80
Entrecote ^(g) „d'Alba“ Weiße Trüffelbutter Thymiankartoffeln frischer Trüffel <i>Rib eye steak ^(g) white truffle butter thyme potatoes fresh truffle</i>	
200g Ladies Cut	58,80
300g Gentlemans Cut	65,80
400g Machos Cut	73,80
Lammkotelettes Ofenkartoffel Sourcream ^(g) <i>lamb chops baked potato sour cream ^(g)</i>	
250g Ladies Cut	38,80
350g Gentlemans Cut	43,80
450g Machos Cut	49,80
Japan Wagyu Roastbeef 100g	99,00
<i>Japanese Wagyu roast beef</i>	

Surf & Turf 1 Stück Gambas zum Steak ^(b) <i>1 Piece of king prawn in addition to your steak ^(b)</i>	9,80
Riesengarnele <i>Giant prawn</i>	18,80

Wenn Sie keine Wünsche zum Garpunkt äußern, grillen wir Ihr Steak medium (rosa).
Without any objections from your side, we will cook your steak medium.



Saucen / Sauces

			€
Sauce Béarnaise (c)	6,80	Aioli (c,g)	5,80
Pfeffer Sauce (g) <i>Pepper sauce</i>	6,80	Trüffelcreme (a,g) <i>truffle cream</i>	7,80

Beilagen / Sides

Getrüffeltes Kartoffelpüree (g) <i>Mashed potato with truffle</i>	7,80	Junges Gemüse (g,f,e) aus der Wokpfanne <i>Young vegetables stir fried</i>	7,80
Kartoffelgratin(g) <i>Potato gratin</i>	6,80	Kartoffelpüree (g) <i>Mashed potatoes</i>	6,80
Geröstete Pfannenzwiebeln <i>Fried onions</i>	6,80	Thymiankartoffeln (a,g) <i>thyme potatoes</i>	6,80
Blattspinat (e) <i>Sautéed spinach</i>	6,80	Rosmarinkartoffeln (a,g) <i>rosemary potatoes</i>	6,80
Edelpilze <i>Selected mushrooms</i>	9,80		

Tagliolini al Tartufo frische Nudeln Trüffelcreme (a,g) frischer Trüffel <i>fresh pasta truffle cream fresh truffle</i>			24,80
Risotto Porcini <i>Porcini risotto</i>			19,80
Zitronenrisotto <i>lemon risotto</i>			17,80

Dessert

Crème Brulée (c,g) hausgemachtes Himbeersorbet <i>homemade raspberry sorbet</i>			11,80
New York Cheesecake (a,c,g) hausgemachtes Zitronensorbet <i>homemade lemon sorbet</i>			11,80
Fondant au Chocolat (a,c,g) flüssiger Schokoladenkern hausgemachtes Vanilleeis <i>runny chocolate core homemade vanilla ice cream</i>			11,80
Käseauswahl (g) auf Schieferplatte serviert <i>Selected cheese served on a slate</i>		pro Person	14,80
Affogato (a,g) Espresso hausgemachtes Vanilleeis <i>Espresso homemade vanilla ice cream</i>			7,20



Alkoholfreie Getränke

Wasser

Gerolsteiner Gourmet Still	0,75 l	8,90 €
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l	8,90 €
Gerolsteiner Gourmet Still	0,25 l	3,80 €
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,25 l	3,80 €

Softgetränke

Coca-Cola (9,6,1)	0,2 l	4,60 €
Coca-Cola Zero (9,6,1)	0,2 l	4,60 €
Fanta (9,1)	0,2 l	4,60 €
Sprite (9,1)	0,2 l	4,60 €
Tonic Water (6,1)	0,2 l	4,80 €
Bitter Lemon (6,1)	0,2 l	4,80 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	4,80 €
Orangensaft	0,2 l	5,20 €
Maracujasaft	0,2 l	5,20 €
Rhabarbersaft	0,2 l	5,20 €

Biere

Früh Kölsch (9,a,c)	0,33 l	5,40 €
Erdinger Weizenbier (9,a,c)	0,5 l	7,50 €
Erdinger Weizenbier Alkfrei (9,a,c)	0,5 l	7,50 €
Heineken (9,a,c)	0,33 l	5,60 €
Heineken Alkoholfrei (9,a,c)	0,33 l	5,60 €



Heißgetränke

Kaffee

Espresso ⁽⁹⁾	3,60 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	6,10 €
Tasse Kaffee	3,60 €
Cappuccino ^(9,g)	4,30 €
Latte Macchiato ^(9,g)	4,80 €
Affogato ^(9,g)	7,20 €

Tee

im Kännchen serviert. Inhalt ca. 2 Tassen

Schwarzer Tee ⁽⁹⁾	5,90 €
Darjeeling	
Earl Grey	
Assam	
Ceylon	
Kamille Tee	5,90 €
Früchte Tee	5,90 €
Pfefferminz Tee	5,90 €
Grüner Tee	5,90 €
Salbeitee	5,90 €
Brennesseltee	5,90 €
Rosmarintee	5,90 €
Thymiantee	5,90 €



Offene Weine ⁽¹⁾

Offene Weißweine

Riesling trocken Fritz Haag, Mosel	0,2 l	8,90 €
Grauburgunder Konrad Salwey, Baden	0,2 l	8,90 €
Sauvignon Blanc, Filmriss Felix Mayer, Pfalz	0,2 l	9,90 €
Lugana Scolari, Puegnago del Garda	0,2 l	13,80 €
Chablis AC Domaine de L'Églantière, Bourgogne	0,2 l	16,80 €

Offene Rotweine

Merlot - Cabernet Sauvignon Languedoc IGP	0,2 l	8,90 €
Tempranillo, Barrique Pago El Cordonero, Alfredo Santamaría	0,2 l	8,90 €
Malbec I.P. Mendoza Argentina Bodega Sottano S. A	0,2 l	8,90 €
Papale Primitivo di Manduria	0,2 l	16,80 €

Offene Roséweine

AIX Rosé Caveaux Comtadins, Coteaux d'Aix en Provence AP	0,2 l	15,80 €
Miraval Rosé Jolie-Pitt & Perrin, Cote de Provence	0,2 l	15,80 €



Spirituosen / Digestif

Jack Daniels	4 cl	15,80 €
Glenfiddich Whiskey	4 cl	14,60 €
Laphroaig Whiskey	4 cl	15,80 €
Ron Zacapa	4 cl	17,00 €
Bacardi	4 cl	8,80 €
Wodka Belvedere	4 cl	13,80 €
Wodka Smirnoff	4 cl	8,60 €
Sambuca	4 cl	6,20 €
Baileys	5 cl	7,20 €
Schladerer Williams-Christ Birnenbrand	2 cl	9,80 €
Vielle Prune Pflaumengeist barrique	2 cl	16,00 €
Etter Himbeerbrand	2 cl	16,00 €
Etter Kirschbrand	2 cl	16,00 €
Limoncello	2 cl	5,80 €
Fernet Branca	5 cl	8,80 €
Ramazotti	5 cl	8,80 €
Averna	5 cl	8,80 €
Amaro Nonino	5 cl	8,80 €
Grappa Moscato	2 cl	8,80 €
Grappa Chardonnay	2 cl	9,20 €
Grappa Barolo barrique	2 cl	14,60 €
Veterano Osborne	4 cl	12,80 €
Hennessy	4 cl	18,80 €
Carlos I	4 cl	22,00 €
Cardenal Mendoza	4 cl	22,00 €



Das Steakhaus am Rhein



Uferstraße 16, 50996 Köln
0221/37984606



Preise inkl. MwSt., Service nicht inkludiert

Prices incl. VAT, service not included

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

OX Royal Steakhouse

Uferstraße 16 | 50996 Köln-Rodenkirchen

Telefon 0221/37984606

info@oxroyal.de | www.oxroyal.de

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag 17.30 - 23.00 Uhr

Sonntag Ruhetag