

Handwerkliche Kochkunst

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

UNSER HERBSTLICHER APERITIF
Likör 43, Asbach Uralt, Hagebuttensirup, Zitronensaft und Ginger Ale
7,50 €

Olymp-Spezial-Menü

(FÜR JEDES VERKAUFTE OLYMP-MENÜ SPENDEN WIR 2 € FÜR DIE REPARATUR DES OLYMP-PERSONENAUFZUGES)

RAUHLACHS auf Spitzkohlsalat mit Aprikosen
...
GERÄUCHERTER WELS auf Rote-Beete-Remoulade
...
CURRY-APFELSÜPPCHEN
...
GRÜNKOHLBRATWURST mit Aprikosensenf
...
BLAULENG & ZUCCHINI aus dem Bambuskorb
...
GNOCCHI À LA ROMANA auf Tomatenkompott
...
RAGOUT FIN VON RIESENGARNELEN UND PFIFFERLINGEN auf Kräuterknöpfli
...
PFIRSICHSORBET
...
PFIFFERLINGSRISOTTO mit weißen Trüffelaromen
...
SATÉSPIEß VOM RINDERRÜCKEN mit Sesam und Hoisin-Sauce glaciert
...
PFEFFERMINZHALBGEFRORENES mit Schokoladensauce
...
KARAMELLISIERTES FRANZÖSISCHES APFELKOMPOTT mit Vanillesauce

MENÜ KOMPLETT: 64,50 €
ALS 9-GANG-MENÜ: 51,90 €

Handwerkliche Kochkunst

Vorspeisen

VERSCHIEDENE BLATTSALATE mit Himbeeressig und Walnussöl,
gerösteten Sonnenblumenkernen und warmen Champignons
(unser Himbeeressig-Dressing können Sie auch für zu Hause mitnehmen)
8,90 €

GRÜNKOHLBRATWURST „VIZE-WELTMEISTER“
auf Spitzkohlsalat mit Aprikosen, Limetten-French-Dressing und Aprikosensenf
9,90 €

RAUHLACHS auf Salatbett mit Rote-Beete-Remoulade
und frittierten asiatischen Nudelblättern
11,50 €

Suppen

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE mit gerösteten Kokosnussraspeln
6,50 €

RAHMSÜPPCHEN VOM GERÄUCHERTEN WELS mit Dill-Pernod-Sahne
7,90 €

FLEISCHBRÜHE VOM TAFELSPITZ MIT PFIFFERLINGEN
Lauchzwiebeln und Kräuterknöpfli
7,90 €

Zwischengerichte

RIESENGARNELEN in schäumender Frühlingsbutter gebraten,
auf Pfifferlings-Risotto mit weißen Trüffelaromen
15,50 €

Handwerkliche Kochkunst

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

Das Weingut Prinzsalm ist eines der ältesten in Deutschland und der Grünschiefer ist erste Lage aus der Dalberger Ritterhölle.

Dieser Wein und weitere werden unser Kitchenbattle am 26. und 27. Oktober 2018 begleiten und Ihnen von einem Mitarbeiter des Weingutes Prinzsalm nähergebracht.

Für weitere Informationen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

2016ER GRÜNSCHIEFER RIESLING

Qualitätswein VDP

(trocken, Aromen vom grünen Apfel und Zitrus)

Nahe

Glas 8,80 € (0,2 l), Flasche 29,50 € (0,75 l)

Menü „Speisekammer Osteland“

RAUCHWELSAUS OBERNDORF

auf Spitzkohlsalat mit Aprikosen

GESCHMORTE FLEISCHWÜRFEL

VON REH UND MUFFLON

*mit sonnengetrockneten Tomaten und Steinpilzen,
dazu Basilikum-Parmesan-Schmand
und hausgemachte Kräuterknöpfli*

PFIRSICH-SORBET

mit Vanillejoghurt

aus der Hasenfleether Molkerei

MENÜ: 29,90 €

Handwerkliche Kochkunst

Fleisch

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat
16,50 €

MAISGEFLÜGELBRUST mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat
17,90 €

SCHWEINEFILETSPITZEN mit Weinbrand flambiert
in einer Pilzrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat
17,90 €

RUMPSTEAK VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE (ca. 240 g),
dazu Frühlingsbutter mit Wacholder-Rauchsalz, geflammte Ochsenerztomaten,
Rotweinsauce und Speckkartoffeln
25,90 €

KOTELETT VOM BENTHEIMER SCHWEIN (ca. 350 g),
mit Karamell-Pfeffer gebraten, auf Bohnen in Petersilienbutter,
dazu Aprikosen-Brandy-Sauce und Speck-Kartoffeln
21,90 €

IN MERLOT GESCHMORTE FLEISCHWÜRFEL VON REH UND MUFLON
mit sonnengetrockneten Tomaten und Steinpilzen,
dazu Basilikum-Parmesan-Schmand und hausgemachte Kräuterknöpfli
19,90 €

Vegetarisch

GRIEBNOCKEN NACH RÖMISCHER ART
mit Parmesanspäne aus dem Ofen, auf Tomaten-Gemüse-Schmortopf
17,50 €

Handwerkliche Kochkunst

Fisch

FJORD-FORELLE auf Sommergemüse mit gebratenen Garnelen,
Peters Premiumsoße, dazu feine Bandnudeln
23,90 €

BLAULENGFILET mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen gebraten,
auf Spitzkohlgemüse, Rieslingsauce und Salzkartoffeln
25,90 €

OBERNDORFER WELS MIT HAFERFLOCKEN UND MANDELN GEBACKEN,
dazu Kräuterkartoffeln, Rote-Beete-Remoulade und Salatteller
22,90 €

Fischmenü

*RAUHLACHS MIT ROTE-BEETE-REMOULADE
und frittierten asiatischen Nudelblättern auf Blattsalaten*

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE mit Riesengarnelen-Lolly

*BLAULENGFILET in schäumender Rosmarinbutter gebraten,
auf mediterranem Gemüse, dazu Weißweinsauce und Reis*

KARAMELLISIERTES APFELKOMPOTT mit Vanillesauce und Haselnusseis

MENÜ KOMPLETT: 38,90 €

OHNE SUPPE: 33,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH

2016 ER „REICHSGRAF VON KESSELSTADT“
Riesling, Qualitätswein, Mosel (trocken, angenehm spritzig)
Glas 6,40 € (0,2 l)

Handwerkliche Kochkunst

Dessert

ROTE GRÜTZE mit Schlagsahne oder Vanilleeis
5,50 €

GENUSS-PYRAMIDE
3 Desserts, 3 Teller, 2 Löffel
12,90 €

PFEFFERMINZHALBGEFRORENES an warmer Schokoladensauce
7,90 €

PFIRSICHSORBET auf Vodka mit Knusperminze
6,50 €

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 2,60 €
DOPPELTER ESPRESSO 3,90 €
CAPPUCCINO 2,90 €
MILCHKAFFEE 3 €
LATTE MACCHIATO 3 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

TASSE KAFFEE mit Bananenlikör und geschlagener Sahne
und einer hausgemachten Praline
4,30 €

Schauen Sie auch gerne in unsere Digestifkarte
mit Spezialitäten von der Oste und dem Alten Land!