

Handwerkliche Kochkunst

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

BOAR VOLL LECKER RASPBERRY

Boar Gin, Zitronensaft, Minze, Himbeeren und Thomas Henry Tonic Water
11,50 €

Amuse-bouche-Menü

GIN-LACHS an Gurke

...

GEBACKENES EIGELD auf Kartoffelmousline mit Senfsauce und Erbsen

...

BAUERNSÜLZE auf Rote-Beete-Remoulade

...

SUPPE VON DER GERÄUCHERTEN TOMATE mit Basilikumpesto

...

MATJES auf Brot

...

SPITZKOHL & STEINBEIßER aus dem Bambuskorb

...

RIESENGARNELEN & ZUCCHINI, süß-sauer aus dem Wok

...

HEIDELBEERSORBET mit Elbbrand Gin

...

PIFFERLING-RISOTTO mit weißen Trüffelaromen

...

SCHEIBE VOM RINDERRÜCKEN an Tomatenkompott

...

PISTAZIENEIS unter einer weißen Schokoladenwolke

...

PFEFFERMINZHALBGEFRORENES an warmer Schokoladensauce

MENÜ KOMPLETT: 62,50 €
ALS 9-GANG-MENÜ: 49,90 €

Handwerkliche Kochkunst

Vorspeisen

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

SENFEI 2.0
Gebackenes Eigelb auf Kartoffelmousline mit Senfsauce und angemachten Erbsen
9,90 €

IN GINGEBEIZTER LACHS
an geschmorter Gurke, dazu weißes Balsamico-Gel
10,90 €

Suppen

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE mit gerösteten Kokosnussraspeln
6,50 €

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE mit Basilikumpesto
7,50 €

REHBRÜHE mit Shitake-Pilzen
7,50 €

Zwischengerichte

RIESENGARNELEN an Pfifferlingsrisotto und Trüffelaromen
16,50 €

Handwerkliche Kochkunst

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2018ER WALLDORF, SCHEUREBE

Qualitätswein

(trocken, sommerlich leicht)

Rheinhessen

Glas 6,20 € (0,2 l), ½ Glas 4,50 € (0,1 l)

2015ER CASTELL CASTELL, DOMINA

Qualitätswein

(trocken, fruchtig)

Franken

Glas 7,70 € (0,2 l), ½ Glas 6,70 € (0,1 l)

Matjes traditionell oder neu inspiriert

MATJES AUF GERÖSTETER FOCACCIA

mit Zitronen-Mayo und Rucola, dazu eingelegte Rote Zwiebeln

10,90 €

VITELLO TONATO NACH GLÜCKSTÄDTER ART

Kalbstafileispitz dünn aufgeschnitten, mit Matjes und einer Rote-Bete-Remoulade,
dazu frisch geschabter Meerrettich und Röstkartoffeln

Als Vorspeise: 9,90 €

Als Hauptgang: 16,50 €

MATJESFILET

nach Hausfrauen-Art mit Bratkartoffeln

15,50 €

MATJES AUF KARAMELLISIERTER APFEL-THYMIANCREME,

dazu Gurkenrelish, Zitronenschmand und Röstkartoffeln

16,90 €

Handwerkliche Kochkunst

Fleisch

SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

17,90 €

MAISGEFLÜGELBRUST

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

18,50 €

SCHWEINEFILETSPITZEN

mit Weinbrand flambiert, in einer Pilzrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und Salat

19,50 €

KOTELETT VOM MOORSCHWEIN (CA. 300 G)

mit Pfifferlingen, geschmorten Kirschtomaten, krossem Speck und
Frühlingszwiebeln auf Spitzkohlgemüse und Thymiankartoffeln

19,90 €

ROSA GEBRATENE HÜFTE VOM SOMMER-REHBOCK

auf Champignon-Zitronenthymian-Püree, dazu Schupfnudeln
und Zwetschgenjus

23,50 €

ZWEI RÜCKENSTEAKS VON DER RINDERFÄRSE (CA. 250 G)

mit „Explosion“ dreierlei Pfefferbutter, dazu Basilikum-Limetten-Mayo,
Erdbeer-Tomatenketchup, dicke Fritten und ein bunter Salat

26,90 €

Vegetarisch

PIFFERLINGS-RISOTTO auf mediterranem Gemüse mit Bärlauchpesto

14,90 €

Handwerkliche Kochkunst

Fisch

STEINBEIßER in Küchenkräuter-Brösel gebraten, auf
Kohlrabigemüse in Schnittlauchsauce, dazu Salzkartoffeln
22,80 €

STEINBEIßER auf Bandnudeln mit Zitronengras-Thymian-Sauce
und Pfifferlingen, dazu Kirschtomaten
23 €

STEINBEIßER in Eihülle mit Mandeln gebraten, auf Spitzkohl,
dazu Rieslingsauce und Salzkartoffeln
23,80 €

Fischmenü

IN GIN GEBEIZTER LACHS an geschmorter Gurke, dazu weißes Balsamico-Gel

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE mit Garnelen-Frühlingsrolle

*GEBRATENER STEINBEIßER mit Haferflocken und Mandeln, dazu Spargelremoulade
und Röstkartoffeln*

KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉE mit einer weißen Schokowolke und Pistazieneis

MENÜ KOMPLETT: 42 €

OHNE SUPPE: 37,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH

2017ER PRINZ SALM TWO PRINCES RIESLING
Qualitätswein, fruchtig, Rheinhessen
Glas 5,20 € (0,2 l)

Handwerkliche Kochkunst

Dessert

ROTE GRÜTZE mit Schlagsahne oder Vanilleeis
5,50 €

HEIDELBEERSORBET mit Elbbrand Gin
5,50 €

PFEFFERMINZHALBGEFRORENES an warmer Schokoladensauce
7,90 €

DESSERTPYRAMIDE, 3 Desserts, 2 Löffel
11,50 € pro Person

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 2,90 €

DOPPELTER ESPRESSO 4,50 €

CAPPUCCINO 3,30 €

MILCHKAFFEE 3,30 €

LATTE MACCHIATO 3,30 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

TASSE KAFFEE mit Bananenlikör und geschlagener Sahne
4,80 €

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