

# Handwerkliche Kochkunst

Herzlich willkommen in der  
**Oehlschläger Stube**

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

PINEAU DE MUSCAT  
mit Oehlschläger-Sekt  
7,90 €

## Green-Table-Menü

*PANNA COTTA VOM SPARGEL,  
auf Blattsalaten mit Dinkelbrot-Croutons*

\*\*\*

*CURRY-JOGHURTCREME-SUPPE  
mit Kokosnussspähne*

\*\*\*

*GRATINIERTER HALBMONDE VON ACKERBOHNE UND GRIES,  
auf geschmolzenen Tomaten mit Paprika und Zwiebel-Bärlauch-Pesto*

\*\*\*

*SOLVEIGS AZUBI-PRÜFUNGSDESSERT  
Bayerische Creme mit Erdbeer-Granité, Saaner Bretzeli und Knusperminze*

*MENÜ KOMPLETT: 33,50 €  
MENÜ OHNE SUPPE: 28,50 €*

IN DER CORONA-ZEIT HABEN WIR UNS FÜR DAS GREEN-TABLE-ZERTIFIKAT  
QUALIFIZIERT!

MEHR DAZU IM GREEN-TABLE-KODEX UNTER [WWW.GREENTABLE.ORG](http://WWW.GREENTABLE.ORG).

# 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 €

\*\*\*

PANNA COTTA VOM SPARGEL

mit Dorumer Nordseekrabben und Balsamico-Erdbeergel

12,50 €

## Suppen

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE

mit gerösteten Kokosnussraspeln

6,50 €

\*\*\*

SPARGEL-KOKOSNUSSUPPE

mit krossem Bauernspeck

7,50 €

\*\*\*

FLEISCHBRÜHE VOM REH

mit Grieß-Klößchen, altem Sherry und Frühlingszwiebeln

7,50 €

## Zwischengerichte

RIESENGARNELEN

an Spargelrisotto, dazu Bärlauch-Pesto

16,50 €

# Handwerkliche Kochkunst

## UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

### 2018ER TECHTELMECHTEL

Cuvée aus Rivaner und Riesling - Qualitätswein  
(fruchtbetont, spritzig, trocken)

Baden

Glas 6,90 € (0,2 l), ½ Glas 5,90 € (0,1 l)

### 2018ER CASTELL CASTELL

Silvaner - Qualitätswein  
(fruchtig, trocken)

Franken

Glas 5,90 € (0,2 l), ½ Glas 4,90 € (0,1 l)

## Spargel vom Spargelhof Werner

### MIT ZWEIERLEI SCHINKEN

25,90 € (500 g) / 23 € (250 g)

\*\*\*

### MIT SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

25,90 € (500 g) / 23,50 € (250 g)

\*\*\*

### MIT SEEWOLF-FILET AUS DEM ORANGEN-KRÄUTERDAMPF

28,90 € (500 g) / 25,50 € (250 g)

\*\*\*

### MIT EINEM BAMBUSSPIEß VOM RINDERFILET (150 G)

33,50 € (500 g) / 29,90 € (250 g)

Dazu servieren wir Salzkartoffeln,  
zerlassene Butter **oder** aufgeschäumte Kräutersauce

# Handwerkliche Kochkunst

## Fleisch

### SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

18,50 €

\*\*\*

### MAISGEFLÜGELBRUST

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

19,90 €

\*\*\*

### SCHWEINEFILETSPITZEN

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

19,90 €

\*\*\*

### KALBSSCHNITZEL

mit Haferflocken und Mandeln gebraten, auf lauwarmem  
Spargel-Kartoffelsalat, dazu Bärlauch-Pesto

23,50 €

\*\*\*

### RINDERFILETSTEAK (220 G)

mit Kräuterbutter „Home Style“ auf Gemüseallerlei und Dicken Fritten,  
dazu Erdbeer-Pfefferketchup

36 €

## Vegetarisch

### GNOCCIA LA ROMANA

auf Tomaten-Paprikakompott, mit Bärlauch-Pesto

16,90 €

# Handwerkliche Kochkunst

## Fisch

### STEINBEIßERFILET AUS DEM KRÄUTERDAMPF

auf Frühlingsgemüse mit tomatisierter Sahnesauce nach Art der spanischen Fische (Oliven, Champignons und ein Hauch Knoblauch), dazu Reis

23,90 €

\*\*\*

### FISCH & CHIPS „MYWAY“

mit Spargelremoulade, dazu Dicke Fritten und ein Salatteller

22,90 €

\*\*\*

### CUXHAVENER FISCHFEINGERICHT

Edelfischfilet-Würfel in Spargel-Genusssauce mit Spargelstücken, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, dazu Reis und Blattsalate mit Joghurt-Orangen-Dressing

24,90 €

## Fischmenü

*SPARGEL-PANNA-COTTA* auf Nordsekrabben und Balsamico-Erdbeercreme

\*\*\*

*CURRY-JOGHURTCREMESUPPE* mit Garnelen-Frühlingsrolle

\*\*\*

*GEBACKENES SEEWOLF-FILET MIT HAFERFLOCKEN UND MANDELN*  
mit Spargelremoulade und Dicke Fritten

\*\*\*

*BAYERISCHE CREME* mit Erdbeer-Granité, Saaner Bretzeli und Knusperminze

*MENÜ KOMPLETT: 44 € / MENÜ OHNE SUPPE: 39,50 €*

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH

2017ER PRINZ SALM TWO PRINCESS RIESLING

Qualitätswein, fruchtig, Rheinhessen

Glas 5,20 € (0,2 l)

# Handwerkliche Kochkunst

## Dessert

ROTE GRÜTZE mit Schlagsahne oder Vanilleeis  
5,50 €

\*\*\*

KIRSCH-SORBET mit Elbbrand Gin aus Geversdorf  
5,50 €

\*\*\*

SOLVEIGS AZUBI-PRÜFUNGSDESSERT  
Bayerische Creme mit Erdbeer-Granité, Saaner Bretzeli und Knusperminze  
7,90 €

\*\*\*

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 4,60 €  
CAPPUCCINO 3,40 € / MILCHKAFFEE 3,40 € / LATTE MACCHIATO 3,40 €

### UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

TASSE KAFFEE mit Bananenlikör und geschlagener Sahne  
4,90 €

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