

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube

Amuse Bouche Menü

Tomatenmousse mit Nordseekrabben

Wildschweinschinken mit Spargel-Kräuter-Salza

Currysuppe mit Joghurt-Sahne

Riesengarnelen „à la Gees“

Riesengarnelen „à la Peter“

Champignon-Risotto mit Zitronen-Olivenöl

Blauleng in Rosmarinbutter gebraten auf mediterranen Kartoffeln

Rhabarber-Rosmarin-Sorbet aufgeschenkt mit Gin-Sul

Grießnocken aus dem Ofen auf Tomaten-Paprika-Kompott

Scheibe vom Rumpsteak auf Champignons mit Shanghai-Essigsauce

Schokoladenwolke mit Erdbeeren

Pfefferminz-Halbgefrorenes

Menü komplett: 75,00 €
als 9-Gang-Menü: 57,00 €



Unsere Apéritif Empfehlung

RHABARBER-PAPA
Dreyberg Redberry Gin,
naturtrüber Rhabarbersaft,
mediterranes Tonic-Water &
Gurke
0,2 l 8,90 €

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate mit Himbeeressig und Walnussöl,
gerösteten Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons

9,90 €

oder

Probier-Portion 8,90 €

Geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalaten

dazu Chutney von Kirschen (aus Mariellas Garten), Zwiebeln, Rotwein, Orangen und Sternanis

11,90 €

oder

Probier-Portion 9,90 €

Nordseekrabben

An Tomatenmousse mit Dillsauerrahm

12,90 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

6,50 €

Blumenkohlsüppchen

mit Safran-Ingwer-Öl 7,90 €

mit Riesengarnelen-Lolly 9,50 €

Zwischengerichte

Riesengarnelen „à la Gees“

17,50 €

Größere Portion mit Salatteller 26,90 €

4 Gänge...2 Köche

Claus Peter feat. Dominik Gees.
Gelernt hat Herr Gees im Hotel Klosterbräu in Seefeld in Tirol.
Von Tirol ging es zu Anton Schmaus, der Koch für die Fußballnationalmannschaft ist.
Doch der Liebe wegen zog es Herrn Gees in den Norden.
Seit April 2022 ist Herr Gees Küchenchef im Peters - das Genusshotel in der Wingst.

Menü

Nordseekrabben

an Tomatenmousse mit Dillsauerrahm

Tempura-Garnele

mit Dashi-Mayonnaise, Gurke und Frühlingslauch

Mais Huhn

dazu „Ras el Hanout-Jus“, Blumenkohl, Granatapfel und Blutampfer

Schaum von weißer Schokolade und Pfirsich

dazu Erdbeeren und Pistazieneis

Menü komplett: 48,90 €

ohne Tempura-Garnele: 41,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2021er Sauvignac
Weingut Wohlgemuth-Schnürr
trocken, Rheinhessen
Glas 0,2 l 6,30 €

Fleisch

Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

21,90 €

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

22,90 €

Schweinefiletspitzen

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

23,90 €

Geschmortes falsches Filet vom Rind

mit Küchenkräuterbröseln überbacken auf Tomaten-Kompott
mit Paprika und Zucchini, dazu Rosmarin-Kartoffeln

25,90 €

Rumpsteak von der Norddeutschen Färse (230g)

auf Gemüseallerlei, dazu dicke Fritten,
Kräuterbutter, Erdbeer-Pfeffer-Ketchup und Bärlauch-Majo

29,90 €

Vegetarisch

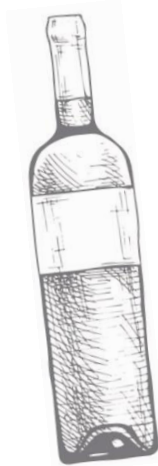
Griß-Gnocchi à la Romana

mit Parmesan im Ofen gebacken
auf Tomaten-Paprikagemüse und Basilikum-Pesto

19,90 €

Fisch

Blaulengfilet mit Speck und Zwiebeln



Unsere Wein Empfehlung

2021er Weißburgunder Kabinett
Weingut Hummel
trocken, Baden
Glas 0,2 l 7,20 €

Dinkel-Croûtons, Spitzkohlgemüse,
dazu mediterrane Kartoffeln, Rieslingsauce

27,90 €

Fich & Chips my way

Edelfischfilet mit Haferflocken und Mandeln gebacken dazu dicke Fritten, Pesto-Mayonnaise,
Erdbeer-Pfeffer-Ketchup und Blattsalate mit Orangen-Joghurt-Dressing

26,90 €

Blaulengfilet mit 5 asiatischen Gewürzen gebraten

auf Tomaten-Risotto, Erbsen-Minz-Püree, Salatteller

27,90 €

Fischmenü

Doromer Nordseekrabben

an Tomatenmousse und Dillsauerrahm

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosraspeln und Frühlingsrolle

Steinköhlerfilet

mit indischen Gewürzen gebraten auf Tomatenkompott, roten Zwiebeln, Paprika
dazu Rieslingsauce und Reis

Wolke von weißer Schokolade und Pfirsich

mit Pistazieneis und Erdbeeren

Menü komplett: 46,90 €

ohne Suppe: 41,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

6,90 €

Rhabarber-Rosmarin Sorbet
aufgeschenkt mit Gin „Father & Son“
6,50 €

Pfefferminzhalbgefrorenes
an warmer Schokoladensauce
9,90 €

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



Unser Digestif Empfehlung

Weinbrand vom Spätburgunder,
im Eichenholzfass gereift
Jahrgang 2000, Falsche Nr. 600
2 cl 6,90 €

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

Espresso 3,30 €
Doppelter Espresso 4,90 €
Cappuccino 3,80 €
Milchkaffee 4,50 €
Latte Macchiato 3,80 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Tasse Kaffee
mit Bananenlikör und geschlagener Sahne
6,50 €

Bei Intoleranzen, Allergien oder Wünschen sprechen Sie uns bitte an!