

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Pastrami Kräcker mit Speck-Mayonnaise

Arancini auf Friséesalat mit Pumpernickelerde

Spargel-Kokosnuss-Suppe

Frittiertes Wan-Tan-Blatt mit Rauchlachs

Grünkohlbratwurst mit Gemüse-Salza

Riesengarnelen mit Fenchel-Orangen-Risotto

Edelfisch mit Haferflocken und Mandeln gebraten

Sorbet von der Birne

Gebratene Graupenplätzchen auf Gemüse-Ragout fin mit Bärlauch-Pesto

Kalbsschnitzel in Kräuterpanade

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

Wolke von weißer Schokolade auf Mango-Kompott

89,00 € pro Person als 12-Gang-Menü

72,00 € pro Person als 9-Gang-Menü

Herr Sommerschuhs Weinreise zum Menü

Probieren Sie 4 verschiedene Weine

Menü inklusive Weinbegleitung als 12-Gang 111,00 € pro Person

Menü inklusive Weinbegleitung als 9-Gang 95,00 € pro Person

Unsere Aperitif Empfehlung

Deja-Vu

mit

Wildberry Schweppes

6,90 €

Vorspeisen

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

12,50 €

Als kleine Portion 10,90€

Gebratenes Lammfilet mit geblähten Kirschtomaten und Bärlauch-Pesto
auf Blattsalaten mit Apfel-Zitronen-Olivenöl-Dressing

13,90 €

Arancini mit Zitrone und Fenchel

auf Frisse, Schnittlauch-Öl, Limettenschmand und Pumpernickelerde

12,50 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

Spargel-Kokosnuss-Suppe

mit gerösteten Kokosnuss-Flocken

8,80 €

mit Riesengarnelen-Lolly

9,90 €

4 Gänge-Menü Vegetarisch

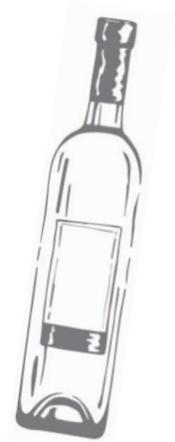
Geflämmter Ziegenkäse
auf Blattsalaten mit Quittensenf

Curry-Apfel-Cremesuppe
mit gerösteten Kokosnussflocken

Gebratene Graupenplätzchen
auf Gemüse-Ragout fin mit Bärlauch-Pesto

Birnensorbet mit Apfel-Secco

Menü komplett 49,90 €
ohne Suppe 45,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2021er Grauer Burgunder
Weingut Steitz
Rheinhessen
trocken

Glas 0,2 l | 6,80 €
Glas 0,1 l | 4,90 €

Fleisch

Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

23,90 €

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

25,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Salat

27,90 €

Minutensteak vom Kalbsrücken

mit Salbei, luftgetrocknetem Schinken
und Tomaten-Paprika-Kompott mit roten Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln

31,00 €

Kalbsschnitzel mit Zitrone und fritierter Petersilie,

mit Beilagensalat, Pommes, Limetten-Basilikum-Mayonnaise und „Cherry-Chili“-Ketchup

28,90 €

Rumpsteak von der Norddeutschen Färs (230g)

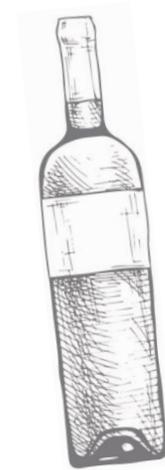
mit einem Hadler Gemüseallerlei, Rotweinsauce und dicke Fritten

34,90 €

Vegetarisch

Gebratene Graupenplätzchen auf Gemüse-Ragout fin mit Bärlauch-Pesto

23,90€



Unsere Wein Empfehlung

2018er Cuvee Noir
Weingut Kilian Hunn
Baden
fruchtig

Glas 0,2 l
Glas 0,2 l 6,90 €

Fisch

Blaulengfilet mit indischen Gewürzen gebraten
auf Tomaten-Paprika-Kompott, dazu Linguine
31,50 €

Klamottendorsch mit Bärlauch-Pesto und krossem Speck
auf Gemüse-Ragout fin, geblähten Kirschtomaten und Zitronenreis
31,90 €

Fisch & Chips my way
Edelfischfilet mit Haferflocken und Mandeln paniert gebacken
mit Bärlauch-Remoulade, dicken Fritten und Salat
29,90 €

Fischmenü

Frittierte Wan-Tan-Blättern mit Rauchlachs und Dillsauerrahm
auf Blattsalaten mit Apfel-Vinaigrette

Spargel-Kokosnuss-Suppe
mit Riesengarnelen-Lolly

Klamottendorsch mit Bärlauch-Pesto und krossem Speck
auf Gemüse-Ragout fin, geblähten Kirschtomaten und Zitronenreis

Schokoladen-Espuma
mit Pistazieneis und Mango-Kompott

Menü komplett: 56,90 €
ohne Suppe: 49,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Sorbet von der Birne

mit Elbbrand-Gin aufgeschenkt

7,90 €

Pfefferminzhalbgefrorenes

an warmer Schokoladensauce

11,90 €

Dessertpyramide

3 Desserts, 2 Löffel

12,90 € pro Person

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

Espresso 3,50 €

Doppelter Espresso 4,90 €

Cappuccino 4,40 €

Milchkaffee 4,50 €

Latte Macchiato 4,40 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Tasse Kaffee

mit Bananenlikör und geschlagener Sahne

7,50 €

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



Unsere Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €