

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)

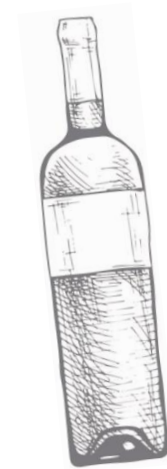
mit einem Hadler Gemüseallerlei, Rotweinsauce und dicke Fritten

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 €