

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube
Amuse-Bouche Menü

Schichttorte vom Räucherlachs

Exotische Krabbensuppe

Geflämmter Ziegenkäse mit Apfel-Schlehen-Chutney

Rote Beete Arancini mit Sauerrahm und Chlorophyll

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Spieß von Riesengarnelen auf süßsaurem Wokgemüse

Gnocci a la romana auf cremigen Linsen Gemüseallerlei

Kirsch-Sorbet

Kräuterseitling -Risotto mit Trüffelaromen

Scheiben vom Rehrücken mit Rotkohl und Spätzle

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

Schokoladenespuma mit Beerenkompott

111,90 € pro Person als 12-Gang-Menü
95,90 € pro Person als 9-Gang-Menü

Weinreise zum Menü

Probieren Sie 4 verschiedene Weine

Menü inklusive Weinbegleitung als 12-Gang 133,90 € pro Person

Menü inklusive Weinbegleitung als 9-Gang 117,90 € pro Person

*Unsere Aperitif
Empfehlung*

Pink Pepper

Unser hausgener
„Father & Son“-Gin
trifft auf pinke Grapefruit
9,90€

Vorspeisen

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

12,50 €

Als kleine Portion 10,90€

Geräucherte Gänsebrust mit Quittensenf,
dazu Orangen-Rotkohl-Salat und geröstete Kürbiskerne

12,90 €

Arancini mit Zitrone und Fenchel
auf Blattsalaten, Schnittlauch-Öl, Limettenschmand und Pumpernickelerde

12,50 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe
mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

Exotische Krabbensuppe
mit geröstetem Sesam

8,50 €

Mit Garnelenlolly

10,00 €

Vegetarisches Menü

Gebratene Champignons an Feldsalat
mit Molkedressing und gerösteten Kürbiskernen

Curry-Joghurtcremesuppe

Spätzle mit Brie
cremiges Gemüse-Linsenallerlei, dazu Röstzwiebeln

Sorbet von der Kirsche
mit Riesling-Sekt aufgeschenkt

Menü komplett 42€ pro Person
Menü ohne Suppe 36,90€ pro Person

Vegetarisches Gericht

Gnocchi a la Romana
auf Curry-Steckrübengemüse mit Kürbiskern-Pesto
18,90€
dazu Salat in Joghurt-Dressing
22,50€

Unsere Wein Empfehlung

2022er Auxerrois
„Kabinett“
Weingut Adam
Müller
Baden
trocken

Glas 0,2 l 8,90 €

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 €

Geflügel Frikassee „go east“

Riesengarnelen, Poulardenbrust, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln
mit exotische Krabbensauce und Sesamspätzle,
dazu Blattsalat in Orangen-Joghurtdressing

29,90 €

Rumpsteak vom friesischen Rind mit Zwiebel-Senfkruste

mit Rotweinsauce und Hadler Gemüseallerlei,
dazu Schmorkartoffeln

33,90 €

Rehrücken mit einer Lebkuchen-Haselnusskruste

mit Apfel-Rotkohl, Orangen-Wacholdersauce und hausgemachten Spätzle

34,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2022er Spätlese vom
Spätburgunder
von Adam Müller aus Leimen
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

Fisch

Rotbarschfilet gebraten mit Speck und Zwiebeln
auf Wirsinggemüse und exotische Krabbensauce, dazu Sesamspätzle
31,50 €

Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten
auf Curry-Steckrübengemüse und Reis
31,50 €

Goldbarsch aus dem Kräutersud
auf winterlichem Gemüseallerlei mit Salzkartoffeln und Rieslingsauce
31,50 €

Fischmenü

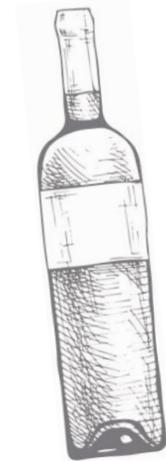
Crème brûlée vom Ziegenkäse
mit gebackener Praline vom Rauchlachs

Exotische Krabbensuppe
mit Riesengarnelenlolly

Goldbarsch in Eihülle mit Mandeln gebraten
auf Curry-Steckrübengemüse mit Kräuterkartoffeln

Weißes Schokoladenmousse
mit Blaubeer-Apfel-Kompott und Pistazieneis

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



Unsere Wein Empfehlung

2018er Chardonnay
Weingut
Graf von Kageneck
Baden
feinherb

Glas 0,2L 7,20 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Kirsch-Sorbet

mit Gin „Father & Son“ aufgeschenkt

7,90 €

Pfefferminzhalbgefrorenes

an warmer Schokoladensauce

11,90 €

Dessertpyramide

3 Desserts, 2 Löffel

12,90 € pro Person

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 3,80 €

DOPPELTER ESPRESSO 5,20 €

CAPPUCCINO 4,60 €

MILCHKAFFEE 4,80 €

LATTE MACCHIATO 4,80 €

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 €