

Herzlich willkommen in der  
*Oehlschläger Stube*  
*Amuse-Bouche Menü*

Kürbismousse auf Feldsalat  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
\*\*\*

Geflämmter Ziegenkäse mit Apfel-Schlehen-Chutney  
\*\*\*

Sülze von der Schlachtereijunge mit Kürbis-Mayonnaise und Knusperbrot  
\*\*\*

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb  
\*\*\*

Spieß von Riesengarnelen auf süßsaurem Wokgemüse  
\*\*\*

Gnocchi a la romana auf Belugalinsen  
\*\*\*

Kirsch-Sorbet  
\*\*\*

Kräuterseitling -Risotto mit Trüffelaromen  
\*\*\*

Falsches Filet aus dem Wurzelsud  
\*\*\*

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce  
\*\*\*

Vanille-flan 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*

Glühweinessenz  
aufgeschenkt  
mit Winzersekt

7,90 €

## 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 €

\*\*\*

Kürbismousse mit Sternanis-Apfel-Gelee  
mit cremigem Rauchlachstartar auf Feldsalat

12,50 €

## Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe  
mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

mit Sternanis

8,80 €

Dazu ein Riesengarnelen-Lolly

10,80€

\*\*\*

Kraftbrühe vom Oberndorfer Wagyu-Rind,  
Wurzelgemüse und geröstetem Sesam

9,90 €

## Vegetarisches Menü

Gebratene Champignons an Feldsalat  
mit Molkedressing und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Curry-Joghurtcremesuppe

\*\*\*

Spätzle mit Brie  
auf Linsengemüse, 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

2021er Grauer  
Burgunder  
„Alte Reben“

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 €

\*\*\*

### Falsches Filet vom Rind im Wurzelsud gekocht,

dazu Apfel- Meerrettich-Sauce, mit winterlichem Gemüseallerlei und Salzkartoffeln

29,90 €

\*\*\*

### Rumpsteak vom friesischen Rind mit Zwiebel-Senfkruste

mit Rotweinsauce und Hadler Gemüseallerlei,  
dazu Schmorkartoffeln

33,90 €

\*\*\*

### Confierte Gänsebrust mit Lebkuchen-Haselnusskruste,

Quittenrotkohl, Orangen-Wachholder-Sauce und hausgemachte Spätzle

33,90 €



## Unsere Wein Empfehlung

2022er Spätlese vom  
Spätburgunder  
von Adam Müller aus Leimen  
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

## Fisch

### Rotbarschfilet gebraten

auf Linsengemüse, dazu Kräuterkartoffeln und grobe Senfsauce

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

o31,50 €

## Fischmenü

### Tatar von Rauchlachs und Sauerrahm

mit Feldsalat und Kürbiskern-Petersilien-Pesto

\*\*\*

### Kürbiscremesuppe

mit Riesengarnelen-Lolly

\*\*\*

### Goldbarsch in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Curry-Steckrübengemüse mit Kräuterkartoffeln

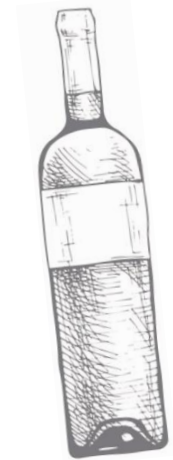
\*\*\*

### Geeister Christstollen

mit Zimt-Kirschen und Vanillesauce

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €



## Unsere Wein Empfehlung

2022er Chardonnay  
von Schlosskellerei Affaltrach  
aus Württemberg  
trocken

Glas 0,2L 7,90 €

## 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 €