

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-Steckrübensgemüse 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

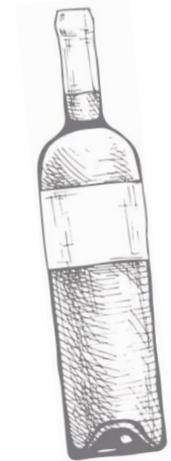
auf Curry-Steckrübensgemüse mit Kräuterkartoffeln

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 €