

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

Kürbismousse auf Feldsalat  
\*\*\*

Fetakäse mit Birnenkonfit  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
\*\*\*

Geflämmter Ziegenkäse mit Spargel-Rhabarber-Chutney  
\*\*\*

Sülze von der Schlachtereijunge mit Basilikum-Limetten-Mayonnaise und Knusperbrot  
\*\*\*

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb  
\*\*\*

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

Birnen-Sorbet  
\*\*\*

Wingster Waldpilz-Risotto mit Trüffelaromen  
\*\*\*

Tafelspitz mit Curry-Steckrübgemüse  
\*\*\*

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce  
\*\*\*

Birnenespuma mit Espresso-Krokanteis

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*

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 Kürbiskern-Petersilienpesto  
auf Blattsalaten mit Apfel-Zitronen-Olivenöl-Dressing

13,90 €

\*\*\*

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

12,50 €

## Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe  
mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kernen

8,80 €

## Vegetarisches Menü

Geflämmter Fetakäse mit Birnenkonfit  
auf Blattsalaten

\*\*\*

Curry-Joghurtcremesuppe

\*\*\*

Spätzle mit Brie  
auf Linsengemüse, dazu Röstzwiebeln

\*\*\*

Sorbet von der Birne  
mit Beerenkompott

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

„CasTell me white“  
Schlossgut Castell  
Franken  
trocken

Glas 0,2 l  
Glas 0,2 l 6,90 €

## 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 €

\*\*\*

### Rinder Tafelspitz geschmort

mit Thymiansauce auf herbstlichen Gemüseallerlei und Spätzle

32,00 €

\*\*\*

### Rumpsteak vom friesischen Rind mit Kräuterkruste

mit Rotweinsauce und gegrilltem Kürbis,  
dazu Kartoffel-Schmorzwiebelstampf und Blattsalat mit Apfel-Zitronen-Olivenöl-Dressing

33,90 €



## Unsere Wein Empfehlung

2018er Cuvee Noir  
Weingut Kilian Hunn  
Baden  
fruchtig

Glas 0,2 l  
Glas 0,2 l 6,90 €

## Fisch

### Rotbarschfilet gebraten

auf Linsengemüse und Kartoffelstampf, dazu grobe Senfsauce

31,50 €

\*\*\*

### Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Curry-Steckrübengemüse und Kartoffelstampf

31,50 €

\*\*\*

### Goldbarsch aus dem Kräutersud

auf herbstlichem Gemüseallerlei mit Salzkartoffeln und Rieslingsauce

31,50 €

## 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 Kartoffelstampf

\*\*\*

### Birnenespuma

mit Espresso-Krokanteis

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €

## Dessert

### Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

\*\*\*

### Birnen-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 €