

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Gegrillte Wassermelone an Blattsalaten

Rinderpastrami mit geflämmtten Ochsenherztomaten

Curry-Joghurtcreme-Suppe

Geflämmtter 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

Pfirsich-Sorbet

Gemüsetempura mit Sommergemüse

Minutensteak mit Tomaten-Parika-Kompott

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

Birnenespuma mit Espresso-Krokanteis und Butterkuchensegel

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 geblähten Kirschtomaten und Basilikum-Pesto
auf Blattsalaten mit Apfel-Zitronen-Olivenöl-Dressing

13,90 €

Gegrillte Wassermelone mit Schafskäse
auf Blattsalaten mit Essig-Öl und Pumpernickelerde

12,50 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe
mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

Ochsenherztomatensuppe
mit Schnittlauchsahne

8,80 €

Vegetarisches Menü

Gegrillte Wassermelone mit Fetakäse
auf Blattsalaten mit Essig-Öl und Pumpernickelerde

Curry-Joghurtcremesuppe

Grüne Bohnen in Petersilien-Butter gebraten
mit Champignons a la Creme, dazu Reiskroketten

Sorbet von Pfirsich
mit Beerenkompott und Knusper-Butterkuchen

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

Vegetarisches Gericht

Linguine mit mediterranem Gemüsekompott
mit Basilikum-Schmand
18,90€
dazu Salat in Joghurtdressing
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 €

Lammhüfte rosa gebraten mit Zwetschgen

und Balsamico-Zwiebeln und Speck, dazu grüne Bohnen und Kartoffelstampf

32,00 €

Rumpsteak vom friesischen Rind mit Kräuterkruste

mit Rotweinsauce und gegrillten Ochsenerztomaten,
dazu Röstzwiebeln-Kartoffelstampf 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

Seewolffilet gebraten

auf Limetten-Kräuter-Risotto mit geblämmten Kirschtomaten
und Basilikum-Pesto

31,50 €

Steinbeißerfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Tomaten-Paprika-Kompott mit Linguine

31,50 €

Seewolffilet aus dem Kräutersud

auf Sommergemüse mit Salzkartoffeln und Rieslingsauce

31,50 €

Fischmenü

Tatar von Rauchlachs und Sauerrahm

mit Tomaten-Petersiliensalat

Curry-Joghurtcreme-Suppe

mit Riesengarnelen-Lolly

Seewolffilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Tomaten-Paprika-Kompott mit Linguine

Birnenespuma

mit Espresso-Krokanteis und Butterkuchensegel

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Pfirsich-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 3,50 €

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 €