

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube
Amuse-Bouche Menü

Spargelschaum mit Rauchlachs

Rinderpastrami mit geblähten Ochsenherztomaten

Spargel-Kokosnuss-Suppe

Büffelmozzarella mit Tomate-Spargel-Vinaigrette

Grünkohlbratwurst mit Spargel-Rhabarber-Chutney

Edelfisch mit Haferflocken und Mandeln gebraten
und Spargelremoulade

Spieß von Riesengarnelen auf süßsaurem Wokgemüse

Sorbet von Holunder-Honig-Thymian

Frittiertes Ei auf Frankfurter Grüne Sauce

Königsberger Klopse „2 unter 0“

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

Wolke von weißer Schokolade auf Erdbeeren

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 €

Arancini mit Zitrone und Fenchel

auf Blattsalaten, Schnittlauch-Öl, Limettenschmand und Pumpnickelerde

12,50 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

Spargel-Kokosnuss-Suppe

mit gerösteten Kokosnuss-Flocken

8,80 €

mit Riesengarnelen-Lolly

9,90 €

Matjes-Karte

3 Matjesfilets mit grünen Bohnen und Speck-Zwiebeln,
dazu Kräuterquark und Petersilien-Kartoffeln
25,00€

3 Matjesfilets mit gegrilltem Apfel,
dazu Preiselbeeren, Meerrettichsahne und Bratkartoffeln
25,00€

3 Matjesfilets auf Sommergemüse
mit Frankfurter Grüne Sauce und Salzkartoffeln
25,00€

Unsere
Wein
Empfehlung

„CasTell me white“
Schlossgut Castell
Franken
trocken

Glas 0,2 l

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 €

Gekochtes Wagyu-Beinflfleisch lauwarm

mit Frankfurter Grüner Sauce, gekochtem Ei und Kräuterkartoffeln

27,00 €

dazu ein Salat mit Essig-Öl

31,00€

Minutensteak vom Kalbsrücken

mit Salbei, luftgetrocknetem Schinken und Tomaten-
Paprika-Kompott mit roten Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln

31,00 €

Rückensteak von norddeutschem Rind auf grünen Bohnen

mit Balsamico-Pfeffer-Kirschen, Kräuterbutter und Schmorkartoffeln

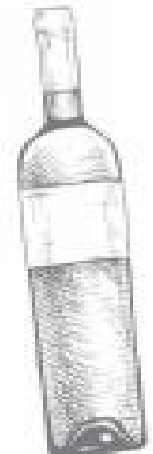
33,00 €

Vegetarisch

Gebratene Kartoffelklöße und Kräutersaitlinge

auf Sommergemüse mit Rotweinsauce

23,90€



Unsere Wein Empfehlung

2018er Cuvee Noir
Weingut Kilian Hunn
Baden
fruchtig

Glas 0,2 l
Glas 0,2 l 6,90 €

Fisch

Blaulengfilet mit indischen Gewürzen gebraten

auf Tomaten-Paprika-Kompott, dazu Linguine

31,50 €

Pot au feu von Edelfischen

Kohlrabi, Erbsen, und Kräutersaitlingen auf Linguine mit Blattsalaten in Raps-Vinaigrette

31,90 €

Lachsforellenfilet mit Hechtschaum überbacken

auf Sommergemüse, Rieslingsauce, Basilikum Pesto und Salzkartoffeln

29,90 €

Fischmenü

Matjesfilet

mit Apfel, roter Zwiebel, Kräutersauce und Ei

Curry-Joghurtcreme-Suppe

mit Riesengarnelen-Lolly

Hechtrahmklöße Badischer Art in Rieslingsauce

auf Sommergemüse, geblähten Kirschtomaten und Zitronenreis

Geflämmtes Passionsfruchtparfait

mit Vanillesauce und frischen Erdbeeren

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Sorbet von Holunder-Honig-Thymian

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 €