

Herzlich willkommen in der  
**Oehlschläger Stube**

## Amuse-Bouche Menü

Dorumer Nordseekrabben mit Tomatenmousse und Dillsauerrahm  
\*\*\*

Luftgetrockneter Schinken mit Basilikum-Pesto  
\*\*\*

Süppchen von geräucherter Tomate  
\*\*\*

Geflämmter Ziegenkäse mit Blattsalaten  
\*\*\*

Grünkohlbratwurst mit Spargel-Birnen Chutney  
\*\*\*

Riesengarnelen süßsauer aus dem Wok  
\*\*\*

Blaulengfilet aus dem Bambuskorb  
\*\*\*

Sorbet von der Himbeere  
\*\*\*

Risotto mit weißem Trüffel-Aromen  
\*\*\*

Kräuterhuhn mit Linguine in Kräuterrahm  
\*\*\*

Schokoladentarte mit Erdbeeren  
\*\*\*

Pfefferminzhalbgefrorenes

79,00€ pro Person als 12-Gang-Menü  
64,00€ pro Person als 9-Gang-Menü

*Herr Sommerschuhs Weinreise zum Menü*

*Probieren Sie 4 verschiedene Weine*

Menü inklusive Weinbegleitung 99,00€



## Unsere Aperitif Empfehlung

Fraenzi-Secco  
mit Zitronenmelisse und  
Orangenschale  
auf Eis

6,90€

# Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate mit Himbeeressig und Walnussöl,  
gerösteten Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons

9,90 €

\*\*\*

Geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalaten

dazu Jareks hausgemachtes Chutney, Stachelbeeren, Mango, Chili und Fenchelsaat

11,90 €

\*\*\*

Dorumer Nordseekrabben

an Tomatenmousse und Dillsauerrahm

12,90 €

# Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

7,50 €

\*\*\*

Suppe von geräucherter Tomate

mit Schnittlauchsahne

7,50 €

und krossem Speck

8,50€

# Zwischengerichte

Riesengarnelen und Kräuterseitling auf Linguine

17,50 €

Größere Portion mit Salatteller 28,90 €

## 4 Gänge-Menü

vegetarisch

Geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalaten  
dazu hausgemachtes Chutney, Stachelbeeren, Mango, Chili und Fenchelsaat  
\*\*\*

Spargel-Kokosnuss-Suppe  
\*\*\*

Gebratene Semmelknödel-Taler  
an Linguine mit Basilikumpesto und geflämmten Kirschtomaten  
\*\*\*

Schokoladentarte  
mit Himbeersorbet

Menü komplett: 43,90 €  
ohne Suppe 39,90 €

## Matjes-Gerichte von Maximilian Meyer

Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Radieschensprossen, dazu gegrillter Apfel mit Basilikum-Schmand

Als Vorspeise 12,50€ / Größere Portion mit Rosmarienkartoffeln 21,50€  
\*\*\*

Matjesfilet auf Blattsalaten mit gebratenen Kräuterseitling, dazu Apfelstreifen, Frühlingszwiebeln und Zitronenolivenöl

Als Vorspeise 12,50€ / Größere Portion mit Rosmarienkartoffeln 21,50€



## Unsere Wein Empfehlung

2021er Grauer Burgunder  
Weingut Steitz  
Rheinhessen  
trocken

Glas 0,2 l 6,80 €

# Fleisch

## Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

22,90 €

\*\*\*

## Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

23,90 €

\*\*\*

## Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,  
Kartoffelkroketten und Salat

23,90 €

\*\*\*

## Gekochtes Bürgermeisterstück vom Rind

mit Frankfurter Grüne Sauce und Rosmarienkartoffeln

26,50€

\*\*\*

## Gechmortes falsches Filet vom Rind

auf Tomatenkompott mit roter Zwiebel und Paprika, sowie Basilikum-Pesto und Rosmarinkartoffeln

27,90 €

\*\*\*

## Rumpsteak von der Norddeutschen Färse (230g)

mit Bärlauchbutter, Gemüse vom Markt, dicken Fritten & Ketchup „Street-Nr. 1“

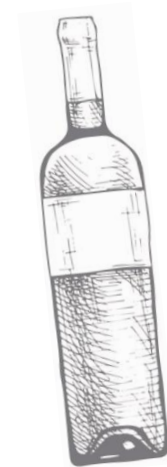
32,00 €

# Vegetarisch

## Gebratene Semmelknödel-Taler

an Linguine mit Basilikumpesto und geblähten Kirschtomaten

21,00€



## Unsere Wein Empfehlung

2020er Sonate N°1  
Weingut Adam Müller  
Baden  
feinherb

leicht gekühlt  
Glas 0,2 l 6,90 €

# Fisch

## **Blaulengfilet mit krossem Speck**

auf Sommergemüse mit Rieslingsauce und Salzkartoffeln

28,90€

\*\*\*

## **Blaulengfilet mit indischen Gewürzen gebraten**

auf Tomaten-Paprika-Kompott, dazu Linguine in Kräuterrahm

28,90 €

\*\*\*

## **Seeteufelfiletwürfel in kroatischer Sauce**

(Champignons, Tomate, Zucchini, Kräuter) dazu Linguine

32,90 €

# Fischmenü

## **Dorumer Nordseekrabben**

an Tomatenmousse mit Dillsauerrahm

\*\*\*

## **Curry-Joghurtcremesuppe**

dazu eine Frühlingsrolle mit grünem Thaicurry

\*\*\*

## **Blaulengfilet mit krossem Speck**

in Rieslingsauce mit Sommergemüse und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

## **Französische Schokoladentarte**

mit Erdbeeren und Himbeersorbet

Menü komplett: 49,90 €

ohne Suppe: 44,90 €

## Dessert

Rote Grütze  
mit Schlagsahne oder Vanilleeis  
7,50 €  
\*\*\*

Sorbet von der Himbeere  
mit Elbbrand-Gin aufgeschenkt  
7,90 €  
\*\*\*

Pfefferminzhalbgefrorenes  
an warmer Schokoladensauce  
11,00 €  
\*\*\*

Dessertpyramide  
3 Desserts, 2 Löffel  
11,90 € pro Person



## Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

Espresso 3,50 €  
Doppelter Espresso 4,90 €  
Cappuccino 3,90 €  
Milchkaffee 4,50 €  
Latte Macchiato 3,90 €

### UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Tasse Kaffee  
mit Bananenlikör und geschlagener Sahne  
6,50 €

## Unsere Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,  
im Eichenholzfass gereift

2 cl 3,70 €

Bei Intoleranzen, Allergien oder Wünschen sprechen Sie uns bitte an!