

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse Bouche Menü

Gänselebermousse mit Beerenauslesegelee von der Huxelrebe

Geflämmter Ziegenkäse mit Kirsch-Chutney

Cappuccino von Edelpilzen

Riesengarnelen „à la Peter“

Grünkohlbratwurst auf Erdbeer-Pfeffer-Ketchup

Graupen-Risotto mit Roter Beete

Blauleng in Rosmarinbutter gebraten auf mediterranen Kartoffeln

Sorbet von Litschi aufgeschenkt mit Elbbrand-Gin

Grießnocken aus dem Ofen auf Curry-Steckrübengemüse

Scheibe vom Rumpsteak auf Champignons mit Shanghai-Essigsauce

Geflämmte Creme von der Tonka-Bohne

Pfefferminz-Halbgefrorenes

Menü komplett: 79,00 €
als 9-Gang-Menü: 64,00 €



Unsere Apéritif Empfehlung

Ne(ver)-Gro(w)ni
Dreyberg Redberry Gin,
Belsazar Wermuth,
Dejavu_Orangen-Grapefruit Bitter,
Winzersekt & frisch gepresster
Zitronensaft
0,25 l 9,90 €

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate mit Himbeeressig und Walnussöl,

gerösteten Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons

9,90 €

oder

Probier-Portion 8,90 €

Geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalaten

dazu Chutney von Kirschen (aus Mariellas Garten), Zwiebeln, Rotwein, Orangen und Sternanis

11,90 €

oder

Probier-Portion 9,90 €

Gänselebermousse

mit Beerenauslesegelee und Salatbouquet

12,90 €

Suppen

Curry-Joghurteremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

6,50 €

Cappuccino von Edelpilzen

7,90 €

Zwischengerichte

Riesengarnelen „à la Peter“

17,50 €

Größere Portion mit Salatteller 26,90 €

4 Gänge...2 Köche

vegetarisch

Claus Peter feat. Dominik Gees.
Gelernt hat Herr Gees im Hotel Klosterbräu in Seefeld in Tirol.
Von Tirol ging es zu Anton Schmaus, der Koch für die Fußballnationalmannschaft ist.
Doch der Liebe wegen zog es Herrn Gees in den Norden.
Seit April 2022 ist Herr Gees Küchenchef im Peters - das Genusshotel in der Wingst.

Menü

Geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalaten

dazu Chutney von Kirschen (aus Mariellas Garten), Zwiebeln, Rotwein, Orangen und Sternanis

Cappuccino von Edelpilzen

Käsespätzle aus dem Ofen auf herbstlichen Gemüseallerlei

dazu aufgeschäumte Kräutersauce

Geflämmte Creme von der Tonka-Bohne

Menü komplett: 43,90 €
ohne Cappuccino von Edelpilzen 39,90 €



Unsere Wein- Empfehlung

2020er Cabernet Blanc
Weingut Wohlgemuth-Schnürr
trocken, Rheinhessen
Glas 0,2 l 6,90 €

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 €

Rosa gebratener Rehrücken

auf Aprikosen-Brandy-Sauce
herbstliches Gemüseallerlei, dazu Kräuterspätzle

26,90 €

Rumpsteak von der Norddeutschen Färse (230g)

auf Gemüseallerlei, dazu Schmorkartoffeln
aufgeschäumte Kräutersauce

29,90 €

Vegetarisch

Kürbis-Grieß-Gnocchi à la Romana

mit Parmesan im Ofen gebacken
auf Curry-Steckrübengemüse

19,90 €



Unsere Wein- Empfehlung

2021er Weißer Burgunder
Weingut Hermannsberg
Trocken bis feinherb, Nahe
Glas 0,2 l 7,20 €

Fisch

Blaulengfiletschleife mit Salzwassergarnelen gefüllt

auf Curry-Steckrübengemüse dazu Reis und Kürbiskern-Petersilien-Pesto

28,30€

Klamottendorsch aus dem Kräutersud

auf Wirsinggemüse dazu Weißweinsauce und Salzkartoffeln

26,90 €

Edelfischroulade mit Paprikasauce

auf Champagnergraupen

27,90 €

Fischmenü

Gebeizter Lachs eingelegt in Zwiebeln

dazu Kürbiskerne und frittiertem Rosenkohl

Cappuccino von Edelpilzen

dazu eine Frühlingsrolle

Edelfischroulade mit Paprikasauce

auf Champagnergraupen

Geflämmte Creme von der Tonka-Bohne

Menü komplett: 49,90 €

ohne Suppe: 44,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,50 €

Sorbet von Litschi

aufgeschenkt mit Gin „Father & Son“

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 €

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

Unsere Digestif- Empfehlung

Weinbrand vom Spätburgunder,
im Eichenholzfass gereift

Jahrgang 2000, Falsche Nr. 600

2 cl 6,90 €