

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Kürbismousse mit Sternanis-Apfelgelee

Geräucherte Gänsebrust an Orangen-Rotkohlsalat

Curry-Joghurtcremesuppe

Rauchlachs mit Buttermilchschaum

Grünkohlbratwurst mit Gemüse-Salza

Riesengarnelen auf Sesamspätzle und krossem Speck

Fish & Chips my way

Sorbet von der Blaubeere

Plätzchen vom orientalischem Hochzeitsbrot

Confierte Gänsebrust auf Herbstgemüse

Tiramisu im Herbst

Kürbisparfait mit Beerenkompott

85,00€ pro Person als 12-Gang-Menü
69,00€ pro Person als 9-Gang-Menü

Herr Sommerschuhs Weinreise zum Menü

Probieren Sie 4 verschiedene Weine



Unsere Aperitif Empfehlung

Red Passion

Winzersekt

mit

Winterapfel-Himbeerlikör

7,90€

Menü inklusive Weinbegleitung 107,00€

Vorspeisen

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

11,00 €

Geräucherte Gänsebrust an Rotkohl-Orangensalat

Quittensenf und gerösteten Kürbiskernen

12,90 €

Dorumer Nordseekrabben

an Kürbismousse mit Sternanis-Apfelgelee

13,90 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnusshaspeln

8,50 €

Kürbissüppchen mit Sternanis und Lauchzwiebeln

8,50 €

und dazu Frühlingsrolle von Garnele und Thai-Curry

9,50€

Zwischengerichte

Riesengarnelen auf Sesamspätzle mit krossem Speck

18,90 €

Größere Portion mit Salatteller 29,90 €

4 Gänge-Menü Vegetarisch

Gebackener Weichkäse mit Kürbis-Petersilienpesto
auf Blattsalaten

Kürbissüppchen mit Sternanis und Lauchzwiebeln

Gebratener Taler vom orientalischem Hochzeitsbrot
auf Beluga-Linsen, Wirsing und Meerrettichsauce

Tiramisu im Herbst

Mascarponeschäum mit Apfelkompott

Menü komplett: 46,90 €

ohne Suppe 42,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2021er Grauer Burgunder
Weingut Steitz
Rheinhessen
trocken

Glas 0,2 l 6,80 €

Glas 0,1 l 4,90 €

Fleisch

Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

23,90 €

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

24,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Salat

26,50 €

Geschmorte Keule von Reh und Wildschwein mit Orangen-Wacholder-Sauce

auf Steckrüben, Karotten und Wirsinggemüse, dazu gebratene kleine Kartoffelklöße

29,50 €

Confierte Gänsebrust mit Haselnuss-Lebkuchenkruste

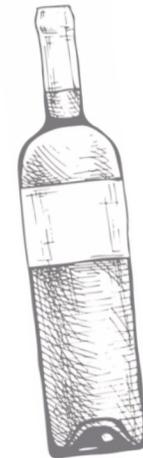
mit Quitten-Rotkohl, Orangen-Wacholdersauce und Spätzle

33,50 €

Rumpsteak von der Norddeutschen Färse (230g)

mit einem herbstlichen Gemüseallerlei, Rotweinsauce und Schmorkartoffeln

33,50 €



Unsere Wein Empfehlung

2018er Spätburgunder
Weingut Kilian Hunn
Baden
trocken

Glas 0,2 l
Glas 0,2 l 6,90 €

Vegetarisch

Geschmorter Taler vom orientalischen Hochzeitsbrot
auf Beluga-Linsen und Wirsing mit Apfel-Meerrettich-Sauce
22,90 €

Fisch

Blaulengfilet mit krossem Speck
auf Herbstgemüse mit Rieslingsauce und Salzkartoffeln
29,90€

Blaulengfilet in schäumender Zitronengras-Butter gebraten
auf Beluga-Linsen, Wirsing und Meerrettichsauce, dazu Petersilien-Kartoffeln
29,90 €

Fisch & Chips my way
Edelfischfilet mit Haferflocken und Mandeln paniert gebacken
mit Kürbisremoulade, dicken Fritten und Salat
28,90 €

Fischmenü

Dorumer Nordseekrabben
an Kürbismousse mit Sternanis-Apfelgelee

Curry-Joghurtcremesuppe
dazu eine Frühlingsrolle mit grünem Thaicurry

Blaulengfilet
auf Beluga-Linsen, Wirsing und Meerrettichsauce, dazu Petersilien-Kartoffeln

Lebkucheneis

mit Zimtkirschen und Knusperminze

Menü komplett: 54,90 €

ohne Suppe: 48,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,50 €

Sorbet von der Blaubeere

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 Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Tasse Kaffee
mit Bananenlikör und geschlagener Sahne
6,50 €

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