

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Geräucherte Gänsebrust mit Rotkohl-Orangensalat

Rauchlachs Wan-Tan

Kürbissuppe

Rinderpastrami mit Kürbis Remoulade

Carpaccio vom Rind mit geblähten Kirschtomaten

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Erbsen-Minz Ravioli auf Karotten-Kübiskompott

Birnen-Sorbet

Confierte Gänsebrust auf Orangen-Wacholder-Sauce

Scheiben von entrecote auf Shanhei-Essig-Sauce

Vanilleeis mit Kürbis-Krokant Splitter

Wolke von Vollmilchschokolade mit Zwetschgen

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

Herbstzauber

Birnensaft trifft auf Weißwein
und Mandelsirup

7,90€

oder mit Amaretto

8,90€

Vorspeisen

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

12,50 €

als kleine Portion 10,90€

Rauchlachs mit Dillsauerrahm

in frittierten Wan-Tan-Blättern auf Blattsalaten mit Passionsfruchtdressing

12,90€

Kleine Portion 10,90€

Geräucherte Gänsebrust

Rotkohl-Orangensalat, geröstete Kürbiskerne, Quittensenf

12,90€

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80€

Kürbissuppe mit Kokosnußmilch und Muskat

8,80€

dazu Frühlingsrolle mit Ingwer und Garnele

9,80 €

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarisches Menü

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

Curry-Apfel-Cremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

Erbsen-Ravioli mit Kürbis-Petersilienpesto

Kompott von Kürbis, Karotte und gerösteten Gewürzen, dazu Limetten Schmand

Vanilleeis

mit Kürbis-Krokant Splitter

Menü komplett: 44,00 €

ohne Suppe: 38,90 €

Vegetarische Gerichte

Vollkorn-Semmelknödel auf Steinpilz Krause Glucke, Champignons à la Creme
geflämmten Kirschtomaten und Limetten-Schmand

19,50 €

mit Blattsalaten in Joghurtdressing

23,50 €

Erbsen Ravioli auf Karotten-Kürbis-Kompott

mit gerösteten Gewürzen, dazu Kürbis-Petersilienpesto

22,50 €



Unsere Wein Empfehlung

Weißer Cuvée aus Sauvignon
Blanc, Muskateller und
Rivaner

Weingut Kilian Hunn
Baden
trocken

Glas 0,2L 8,50€

Fleisch

Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

23,90 €

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

26,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Salat

28,90 €

Confierte Gänsebrust mit Lebkuchen-Haselnußkruste

auf Quitten-Rotkohl, hausgemachte Spätzle, Orangen-Wacholdersauce

33,90 €

Rumpsteak vom friesischen Rind

Gemüse vom Markt, Meerrettich-béarnaise,
dazu dicke Fritten

33,90 €

Teegeräucherte Entenbrust mit Hoi-Sin Sauce und Sesam glasiert

herbstliches Gemüseallerlei, frittiertes Engelshaar

Shanghai Essig Sauce

33,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2022er Spätlese vom
Spätburgunder
von Adam Müller aus Leimen
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

Fisch

Steinköhlerfilet mit Kürbiskernbrösel gebraten

Kompott von Kürbis und Karotte, dazu Reis und Rieslingsauce

32,90 €

Lachsfilet mit Kräutermoussline überbacken

Wirsinggemüse, Rieslingsauce und Salzkartoffeln

32,50 €

Fish & Chips „my way“

gebackener Edelfisch mit Haferflocken und Mandeln mit Kürbisremoulade,
hausgemachter Erdbeer-Pfeffer-Ketchup, dazu dicke Fritten und ein Salat

31,90€

Fischmenü

Creme Brûlée vom Ziegenkäse

mit Rauchlachs-Gurken-Tatar

Curry-Joghurtcremesuppe

dazu Frühlingsrolle gefüllt mit Garnele und grünem Thaicurry

Seehechtfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Steckrübe in Schnittlauchrahm, geblähten Kirschtomaten, dazu Salzkartoffeln

Caramelköpfl mit Zwetschgen und Vanilleeis

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2021er Silvaner

Weingut Castell

Franken

trocken

Glas 0,2 l 7,90 €

Dessert

Rote Grütze
mit Schlagsahne oder Vanilleeis
7,90 €

Kirsch-Sorbet
auf Vanille-Joghurt aus Hasenfleed
9,90 €

Pfefferminzhalbgefrorenes
an warmer Schokoladensauce
11,90 €

Dessertpyramide
3 Desserts, 2 Löffel
12,90 € pro Person

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 3,80 €
DOPPELTER ESPRESSO 5,20 €
CAPPUCCINO 4,60 €
MILCHKAFFEE 4,80 €
LATTE MACCHIATO 4,80 €

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 €