

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Geräucherte Gänsebrust mit Spargel-Salat

Geflämmtter Ziegenkäse mit Aprikosensenf

Spargel-Kokosnusssuppe

Frischkäseterrine mit Rauchlachs

Rinderpastrami mit Spargelremoulade

Ragout fin von Geflügel und Riesengarnele

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Birnen-Sorbet

Erbsen-Minz-Ravioli auf Tomaten-Kompott

Scheiben vom Rumpsteak mit Pfeffer-Kaffeosalz

Vanilleeis mit Kürbis-Krokant Splitter

Vanilleschaum mit Pfirsichkompott

Unsere Aperitif Empfehlung

„Pfirsichrausch“

Pfirsichsirup trifft auf Prosecco

7,90 €

„Peachy“

Alkoholfreier Pfirsichaperitif

6,90 €

Weinreise zum Menü

12-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung 139,90 € pro Person, ohne Weinbegleitung 117,90 € pro Person

9-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung 117,90 € pro Person, ohne Weinbegleitung 95,90 € pro Person

Vorspeisen

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

12,50 €

als kleine Portion 10,90€

Frischkäse-Terrine mit Bärlauch und Rauchlachs auf Salatbett

13,90€

Probier- Portion 10,90€

Geräucherte Gänsebrust

auf Spargelsalat mit Passionsfruchtdressing

13,90€

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnusshaseln

8,80 €

Spargel-Kokosnusssuppe

mit Bärlauchpesto

8,80 €

mit krossem Bauernspeck

9,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarisches Menü

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

Spargel-Kokosnusssuppe

Erbsen-Ravioli auf Tomaten-Kompott

rote Zwiebeln, Paprika, dazu Limetten Schmand

Vanilleeis

mit Kürbis-Krokant Splitter

Menü komplett: 44,00 €

ohne Suppe: 38,90 €

Vegetarische Gerichte

Semmelknödeltaler „Orientalische Art“

auf Quitten Rotkohl und Dörrobstkompott

19,50 €

mit Blattsalaten in Joghurtdressing

23,50 €

Erbsen Ravioli auf Tomaten-Kompott

mit gerösteten Gewürzen, dazu Kürbis-Petersilienpesto

22,50 €



Unsere Wein Empfehlung

„Tell me“
2024er Weiße Cuvée
aus Silvaner, Riesling und
Sauvignon Blanc

Weingut Castell
Franken
trocken

Glas 0,2L 8,30€

Fleisch

Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

24,90 €

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

26,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Salat

28,90 €

Rumpsteak vom friesischen Rind

Gemüse vom Markt, aufgeschäumte Meerrettich-béarnaise
dazu dicke Fritten

33,90 €

Lammrücken mit Kaffee-Pfeffersalz gebraten

Hadler Gemüseallerlei, Schmorkartoffeln

Rotweinsauce

34,90 €

Gedämpfte Geflügelbrustwürfel mit Riesengarnelen in Weißweinsauce

Kirschtomaten, Basilikumöl, Reis und Salat

29,90 €



Unsere Wein Empfehlung

Wintergarten
2022er Cuvée Noir
aus Cabernet Sauvignon, Merlot,
Spätburgunder
von Kilian Hunn aus Baden
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

Fisch

Steinköhlerfilet mit Kürbiskernbrösel gebraten

buntes Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln und Rieslingsauce

32,90 €

Fischfeingericht

Edelfischfiletwürfel, Riesengarnelen

Grüner Spargel, Kirschtomaten, Reis und Rieslingsauce

33,50 €

Fish & Chips „my way“

gebackener Edelfisch mit Haferflocken und Mandeln mit Bärlauch-Limetten-Majo

hausgemachter „Street No.1“ Ketchup, dazu dicke Fritten und ein Salat

31,90€

Fischmenü

Frischkäse-Terrine mit Bärlauch und Rauchlachs

auf Salatbett

Curry-Joghurtcremesuppe

mit Frühlingsrolle, grünem Thaicurry und Sesam

Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Steckrübe in Schnittlauchrahm, geblähten Kirschtomaten, dazu Salzkartoffeln

Pfirsich Melba „2.0“

aus der Dessert-Laborküche von Claus Peter

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Kirsch-Sorbet

auf Vanille-Joghurt

7,90 €

Pfefferminzhalbgefrorenes

an warmer Schokoladensauce

11,90 €

Vanilleeis

mit Kürbis-Krokant Splitter

7,90 €

Pfirsich Melba „2.0“

aus der Dessert-Laborküche von Claus Peter

9,90 €

Dessertpyramide

3 Desserts, 2 Löffel

12,90 € pro Person

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Tasse Kaffee

mit Bananenlikör und geschlagener Sahne

7,50 €



Unsere Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €

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