

Herzlich willkommen in der

## Oehlschläger Stube

### Amuse-Bouche Menü

Geräucherte Gänsebrust mit Rotkohl-Orangensalat

\*\*\*

Steckrübenmousse mit Apfelgelee

\*\*\*

Spargel-Kokosnusssuppe

\*\*\*

Rinderpastrami mit Kürbis Remoulade

\*\*\*

Ragout fin von Geflügel und Riesengarnele

\*\*\*

Carpaccio vom Rind mit geblähten Kirschtomaten

\*\*\*

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

\*\*\*

Birnen-Sorbet

\*\*\*

Erbsen-Minz-Ravioli auf Tomaten-Kompott

\*\*\*

Scheiben vom Rumpsteak mit Pfeffer-Kaffeesalz

\*\*\*

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€

\*\*\*

### Kaltgeräucherter Heilbutt

an Steckrübenmousse mit Sternanis-Apfelgelee

12,90€

Kleine Portion 10,90€

\*\*\*

### Geräucherte Gänsebrust

Rotkohl-Orangensalat, geröstete Kürbiskerne, Quittensenf

12,90€

## Suppen

### Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

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

### Kaltgeräucherter Heilbutt

Steckrübenmousse mit Sternenanis-Apfelgelee

\*\*\*

### Curry-Joghurtcremesuppe

mit Frühlingsrolle, grünem Thaicurry und Sesam

\*\*\*

### Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Steckrübe in Schnittlauchrahm, geblämmten 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!