

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Matjesfilet auf Brioche-Cracker

Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe

Rauchlachs mit frittiertem Wan-tan

Rinderpastrami mit Kohlrabi und Basilikumpesto

Vitello tonnato nach Glückstädter Art

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Spieß von Riesengarnelen auf süßsaurem Wokgemüse

Heidelbeer-Sorbet

Zucchini-Piccata auf Tomatenkompott

Scheiben vom Rumpsteak mit grünen Bohnen an Shanghai-Essigsauce

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

Weißer Schokoladenwolke mit Erdbeeren

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

Rhabarber Spritz

Rhabarbersaft trifft auf
Apfel-Secco alkoholfrei
und Holunderblütensirup

7,90€

Oder mit Gin

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€

Gegrillte Wassermelone mit Kaffeesalz

auf Blattsalaten, Basilikum-Öl, Zitronenmajo

Pumpernickelerde

12,50 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80€

Spargel-Kokosnuss-Suppe

mit gerösteten Kokospänen

8,50€

mit einer

Frühlingsrolle von Garnele und grünem Thaicurry

9,90€

Matjes traditionell oder neu inspiriert!

Vorspeise

Matjes-Joghurtterrine auf Blattsalat mit Passionsfruchtdressing,
geröstetem Sesam und Johannisbeeren aus unserem Genussgarten
12,90€

Matjes mit frittierten Zwiebeln und kantonesischem Curry
auf grünen Bohnen mit Kümmelquark von der Molkerei Hasenfleeth,
dazu Schmorkartoffeln
25,90€

Vitello tonnato nach Glücksstädter Art.

Rosa gebratener, kalter Kalbsrücken, mit Matjes und einer Rote Beete-Remoulade,
dazu frisch geschabter Meerrettich
als Vorspeise 12,50€
als Hauptgang und mit Schmorkartoffeln 25,90€

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

mit Bratkartoffeln
25,90€

Matjes auf karamellisierter Apfel-Thymiancreme,
dazu Hamburger Gurkensalat, Zitronenschmand und Röstkartoffeln
25,90€



Unsere Wein Empfehlung

2023

Grauburgunder

fruchtig

Weingut Steitz

trocken

8,50 €

Fleisch

Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

23,90 €

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

25,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Salat

27,90 €

Rumpsteak vom friesischen Rind, Rotweinbutter mit Zwiebeln und Kirschen

mit Erdbeer-Pfeffer-Ketchup und Frühlingsgemüse

dazu dicke Fritten

33,90 €

Teegeräucherte Barbarie Entenbrust

glasiert mit Hoi-sin-Sauce und Sesam

Hadler Gemüseallerlei, Shanghai-Essig-Soße

fritiertes Engelshaar

32,90 €

Vegetarische Gerichte

Linguine mit Basilikumpesto und geblähten Kirschtomaten

auf Spitzkohl und Kohlrabi in Lauchzwiebel-Rahm

22,50€

Fetakäse auf Tomaten-Kompott mit roten Zwiebeln und Paprika

und Zucchini-Kräuterbuttergemüse

22,50€



Unsere Wein Empfehlung

2022er Spätlese vom
Spätburgunder
von Adam Müller aus Leimen
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

Fisch

Edelfischfiletwürfel mit Rieslingsauce,
Zucchini, Kirschtomaten und Kerbel dazu Reis, Blattsalate mit Himbeerdressing
32,50 €

Spieß von Blauleng, Riesengarnelen und Nektarine
auf cremigen Curryreis
28,50€
mit einem kleinen Salat
33,50 €

Fish & Chips „my way“
gebackener Edelfisch mit Haferflocken und Mandeln mit Rote Beete-Remoulade,
hausgemachter Erdbeer-Pfeffer-Ketchup, dazu dicke Fritten und ein Salat
31,90€

Fischmenü

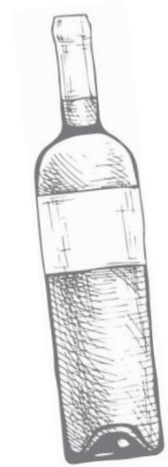
Matjes-Joghurt-Terrine

Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe
dazu Frühlingsrolle gefüllt mit Garnele und grünem Thaicurry

Blaulengfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten
auf Kohlrabi in Schnittlauchrahm, dazu Linguine

Weißer Schokoladenwolke
mit Pistazieneis und frischen Erdbeeren

Menü komplett: 56,90 €
ohne Suppe: 49,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2024er „Tell me“
Cuvée von Silvaner,
Riesling und
Sauvignon Blanc
Weingut Castell
Franken
trocken

Glas 0,2 l 8,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Heidelbeer-Sorbet

auf Vanille-Joghurt von der Molkerei Hasenfleht

7,90 €

Pfefferminzhalbgefrorenes

an warmer Schokoladensauce

11,90 €

Topfengratin mit Erdbeeren

Nektarinen, dazu Vanille-Milcheis

9,90 €

Pfirsich Melba „2.0“

aus der Dessert-Laborküche von Claus Peter

9,90 €

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 3,80 €

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 €