

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube
Amuse-Bouche Menü

Geräucherte Gänsebrust mit Rotkohl-Orangensalat

Steckrübenmousse mit Apfelgelee

Petersilienwurzelsuppe

Rinderpastrami mit Kürbis Remoulade

Carpaccio vom Rind mit geblämmten Kirschtomaten

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Erbsen-Minz Ravioli auf Curry-Steckrübengemüse

Birnen-Sorbet

Rehbraten auf Orangen-Wacholder-Sauce

Scheiben vom Flanksteak auf winterlichem Gemüseallerlei

Vanilleeis mit Kürbis-Krokant Splitter

Wolke von Vollmilchschokolade mit Zwetschgen

*Unsere Aperitif
Empfehlung*

Weingut Hummel

„Pineau de Muscat“

auf Eis

4cl 5,20€

Winterzauber

Birnensaft trifft auf alkoholfreien
Weißwein und Mandelsirup

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 Sternenanis-Apfelgelee

12,90€

Kleine Portion 10,90€

Geräucherte Gänsebrust

Rotkohl-Orangensalat, geröstete Kürbiskerne, Quittensenf

12,90€

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

mit gerösteten Kürbiskernen

8,80 €

mit krossem Bauernspeck

9,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarisches Menü

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

Petersilienwurzelsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Erbsen-Ravioli mit Kürbis-Petersilienpesto
Curry-Steckrübengemüse, 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
geflämten Kirschtomaten und Limetten-Schmand

19,50 €

mit Blattsalaten in Joghurtdressing

23,50 €

Erbsen Ravioli auf Curry-Steckrübengemüse
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 €

Rehbraten in Burgunder geschmort

auf Quitten-Rotkohl, hausgemachte Spätzle, Orangen-Wacholdersauce

33,90 €

Rumpsteak vom friesischen Rind

Gemüse vom Markt, aufgeschäumte Meerrettich-béarnaise

dazu dicke Fritten

33,90 €

Flanksteak vom Rind, mit Grill-Pfeffer gebraten

winterliches Gemüseallerlei, Schmorkartoffeln

Rotweinsauce

33,90 €



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
Curry-Steckrübengemüse, dazu Reis und Rieslingsauce
32,90 €

Steinköhlerfilet mit geräuchertem
Heilbutt gefüllt
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

Kaltgeräucherter Heilbutt
Steckrübenmousse mit Sternenanis-Apfelgelee

Curry-Joghurtcremesuppe
mit Frühlingsrolle, grünem Thaicurry und Sesam

Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten
auf Steckrübe in Schnittlauchrahm, geblähten Kirschtomaten, dazu Salzkartoffeln

Schokoladenwolke mit Zwetschgenkompott und Pistazieneis

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 Hasenfleht

7,90 €

Pfefferminzhalbgefrorenes

an warmer Schokoladensauce

11,90 €

Vanilleeis

mit Kürbis-Krokant Splitter

7,90 €

Schokoladenwolke

mit Zwetschgenkompott und Pistazieneis

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!