

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

\*\*\*

Hirschbraten auf Orangen-Wacholder-Sauce

\*\*\*

Scheiben vom Entrecôte auf Shanhei-Essig-Sauce und Glasnudeln

\*\*\*

Vanilleeis mit Kürbis-Krokant Splitter

\*\*\*

Wolke von Vollmilchschokolade mit Zwetschgen

## Unsere Aperitif Empfehlung

Rosenrot

Waldhimbeerlikör trifft auf Kirsche  
und Waldfürchten

8,90€

Winterzauber

Birnensaft trifft auf alkoholfreien  
Weißwein und Mandelsirup

7,90€

### 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 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

\*\*\*

Petersilienwurzelrahmsuppe  
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  
geflämmten 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

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

24,90 €

\*\*\*

### Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

26,90 €

\*\*\*

### Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,  
Kartoffelkroketten und Salat

28,90 €

\*\*\*

### Hirschbraten im Burgunder geschmort

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

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

\*\*\*

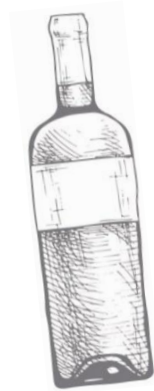
### Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten

auf Steckrübe in Schnittlauchrahm, geblähten Kirschtomaten, dazu Salzkartoffeln

\*\*\*

### Schokoladenwolke mit Zwetschgenkompott und Pistazieneis

Menü komplett: 56,90 €



## Unsere Wein Empfehlung

2021er Silvaner  
Weingut Castell  
Franken  
trocken

Glas 0,2 l 7,90 €

ohne Suppe: 49,90 €

## 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 €



## Unsere Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,  
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €

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