

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 geflammten 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 €



Unsere Wein Empfehlung

Weisse Cuvée aus Sauvignon
Blanc, Muskateller und
Rivaner

Weingut Kilian Hunn
Baden
trocken

Glas 0,2L 8,50€

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 €

Fleisch

Schweinerückenschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

24,90 €

Gebratene Pouladenbrust

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 €

Teigeräucherte Entenbrust mit Hoi-Sin Sauce und Sesam glasiert

herbstliches Gemüseallerlei, frittiertes Engelshaar

Shanghai Essig Sauce

33,90 €



Unsere Wein Empfehlung

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

Glas 0,2L 8,90 €

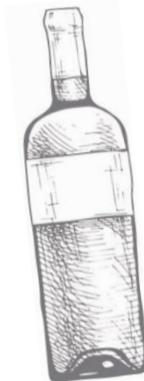
Fisch

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€



Unsere Wein
Empfehlung

2021er Silvaner
Weingut Castell
Franken
trocken

Glas 0,2 l 7,90 €

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, geflämmt Kirschtomaten, dazu Salzkartoffeln

Schokoladenwolke mit Zwetschgenkompott und Pistazieneis

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Kirsch-Sorbet

auf Vanille-Joghurt aus Hasenfleet

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 Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Tasse Kaffee

mit Bananenlikör und geschlagener Sahne

7,50 €

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