

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Geräucherte Gänsebrust mit Kohlrabi-Kräuter-Salat

Geflämmt Ziegenkäse mit Aprikosensenf

Spargel-Kokosnusssuppe

Tomatenmousse mit Eismeegarnele

Rinderpastrami mit Basilikumpesto

Ragout fin von Geflügel und Riesengarnele

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Himbeer-Sorbet

Erbsen-Minz-Ravioli auf Tomaten-Kompott

Scheiben vom Rumpsteak mit Pfeffer-Kaffeesalz

Vanilleeis mit Kürbis-Krokant Splitter

Vanilleschaum mit Pfirsichkompott

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

Unsere Aperitif Empfehlung

„Pink Pepper“

Father & Son Gin trifft auf
Grapefruit

9,90 €

„Pink Pepper“

Alkoholfrei

7,90 €

Vorspeisen

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

12,50 €

als kleine Portion 10,90€

Tomatenmousse mit Eismeergarnele,

Dill-Sauerrahm auf Friséesalat

13,90€

Probier- Portion 10,90€

Gegrillte Wassermelone vom Grill mit Kaffeesalz,

Zitronenmayonnaise an Blattsalaten

13,90€

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

Spargel-Kokosnusssuppe

mit Basilikumpesto

8,80 €

mit krossem Bauernspeck

9,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarisches Menü

gegrillte Wassermelone vom Grill mit Kaffeesalz,
Zitronenmayonnaise an Blattsalaten

Spargel-Kokosnusssuppe mit Basilikumpesto

Vollkornsemmelknödel in Mandelbutter gebraten,
Sommergemüse a`la creme mit Basilikumöl

Pfirsich Melba „2.0“

Vanilleschaum, Himbeersorbet, Pfirsichmuss

Menü komplett: 44,00 €

ohne Suppe: 38,90 €

Vegetarische Gerichte

Vollkornsemmelknödel in Mandelbutter gebraten,
Sommergemüse a`la creme mit Basilikumöl

19,50 €

mit Blattsalaten in Joghurtdressing

23,50 €

Erbsen Ravioli auf Tomaten-Kompott

mit gerösteten Gewürzen, dazu Basilikumpesto

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 €

Schmorbraten vom Sommerbock,

Thymian-Schokoladensauce, Spitzkohlgemüse, gebratene Semmelknödel in Mandelbutter

28,80 €

Gedämpfte Geflügelbrustwürfel mit Riesengarnelen in Weißweinsauce

Kirschtomaten, Basilikumöl, Reis und Salat

29,90 €



Unsere Wein Empfehlung

Incognito
2023er Rotweincuvée
Merlot, Spätburgunder, St. Laurent
von Philipp Kuhn
Pfalz
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

Fisch

Steinköhlerfilet mit Küchenkräuterbrösel gebraten
buntes Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln und Rieslingsauce
32,90 €

Fischfeingericht
Edelfischfiletwürfel, Riesengarnelen
Kohlrabi, 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

Tomatenmousse mit Eismeegarnele,
Dill-Sauerrahm auf Friséesalat

Spargel-Kokosnusssuppe
mit Frühlingsrolle

Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten
auf Spitzkohl in Schnittlauchrahm, geflämmt Kirschtomaten, dazu Salzkartoffeln

Pfirsich Melba „2.0“
Vanilleschaum, Himbeersorbet, Pfirsichmuss

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“

Vanilleschaum, Himbeersorbet, Pfirsichmuss

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!