

Herzlich willkommen in der  
*Oehlschläger Stube*  
*Amuse-Bouche Menü*

Frischkäse mit Bärlauch  
\*\*\*

Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe  
\*\*\*

Geflämmtter Ziegenkäse mit Apfel-Schlehen-Chutney  
\*\*\*

Rote Beete Arancini mit Sauerrahm und Chlorophyll  
\*\*\*

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb  
\*\*\*

Spieß von Riesengarnelen auf süßsaurem Wokgemüse  
\*\*\*

Gebratener Spargel polnischer Art mit Bärlauchpesto  
\*\*\*

Heidelbeer-Sorbet  
\*\*\*

Shi-Take-Risotto mit Bärlauch  
\*\*\*

Scheiben vom Rumpsteak mit Shanghai-Essigsauce  
\*\*\*

Tete de Moine mit Früchtebrot  
\*\*\*

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

111,90 € pro Person als 12-Gang-Menü  
95,90 € pro Person als 9-Gang-Menü

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*

Pink Pepper  
Friedrichs „Dry Gin“  
trifft auf pinke Grapefruit  
9,90€

## Vorspeisen

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

12,50 €

Als kleine Portion 10,90€

\*\*\*

Frischkäse-Terrine mit Bärlauch und Rauchlachs

auf Blattsalat mit Passionsfruchtdressing

12,90€

Kleine Portion 10,90€

\*\*\*

Arancini mit Zitrone und Fenchel

auf Blattsalaten, Schnittlauch-Öl, Limettenschmand und Pumpernickelerde

12,50 €

## Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

\*\*\*

Fleischbrühe vom Wagyu-Rind

mit Eierstich

8,50 €

oder

mit Riesengarnelenwürfel und geröstetem Sesam

9,90 €

\*\*\*

## Vegetarisches Menü

**Gebratene Champignons an Feldsalat**  
mit Molkedressing und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

**Curry-Joghurtcremesuppe**

\*\*\*

**Spätzle mit Brie**  
cremiges Gemüse-Linsenallerlei, dazu Röstzwiebeln

\*\*\*

**Sorbet von der Kirsche**  
mit Riesling-Sekt aufgeschenkt

Menü komplett 42€ pro Person  
Menü ohne Suppe 36,90€ pro Person

## Vegetarisches Gericht

**Gebratene Taler von Spinat und Semmel**  
auf Spitzkohl und Kohlrabbi mit Apfel- Meerrettich-Sauce  
22,50€

## Unsere Wein Empfehlung

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

Glas 0,2 l 8,90 €

## 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 €

\*\*\*

### Gekochte Spitzen vom falschen Filet (Rind)

auf Hadler Gemüseallerlei mit Apfel-Merrettich-Sauce,  
dazu Kräuterkartoffeln

29,90 €

\*\*\*

### Rumpsteak vom friesischen Rind mit Bärlauch-Butter und rosa Pfeffer,

mit Chile-Cherry-Ketchup und Frühlingsgemüse

dazu dicke Fritten

33,90 €

\*\*\*

### Lammhüfte rosa gebraten mit Bärlauch-Pesto

auf Frühlingsgemüse, dazu Bratensauce mit provenzalischen Aromen und Serviettenklöße

34,90 €



## Unsere Wein Empfehlung

2022er Spätlese vom  
Spätburgunder  
von Adam Müller aus Leimen  
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

## Fisch

**Edelfisch-Filet mit Rieslingsauce,**  
Shi-Take-Pilzen, geblähten Kirschtomaten und Bärlauch-Pesto, dazu Zitronenreis  
32,50 €  
\*\*\*

**Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten**  
auf Hadler Gemüseallerlei mit Rieslingsauce, dazu Salzkartoffeln  
31,50 €  
\*\*\*

**Geflämmtes souffliertes Lachsfilet**  
auf Kohlrabbi in Schnittlauchrahm, dazu Linguine  
33,50 €

## Fischmenü

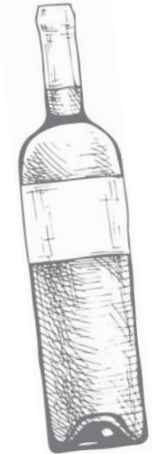
**Creme brulee vom Ziegenkäse**  
mit Lachstartar und Blattsalaten  
\*\*\*

**Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe**  
mit Frühlingsrolle gefüllt mit Garnele und grünem Thaicurry  
\*\*\*

**Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten**  
auf Kohlrabbi in Schnittlauchrahm, dazu Linguine  
\*\*\*

**Mohnparfait**  
auf Mangokompott und Himbeermark

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



## Unsere Wein Empfehlung

„Spargels Liebling“  
Weiße Cuvée aus Sauvignon  
Blanc, Muskateller und  
Rivaner

Weingut Kilian Hunn  
Baden  
trocken

Glas 0,2L 8,50€

## Dessert

**Rote Grütze**  
mit Schlagsahne oder Vanilleeis  
7,90 €  
\*\*\*

**Heidelbeer-Sorbet**  
mit Elbbrand Gin aufgeschenkt  
7,90 €  
\*\*\*

**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 €

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



## Unsere Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,  
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €