

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Spargelmousse mit Basilikumöl

Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe

Rinderpastrami mit Spargelsalat

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Spieß von Riesengarnelen auf süßsaurem Wokgemüse

Gebratener Spargel polnischer Art mit Basilikumpesto

Spargelrisotto mit Shi-Take-Pilzen

Heidelbeer-Sorbet

Kalbspiccata

Scheiben vom Rumpsteak mit gebratenem Spargel an Shanghai-Essigsauce

Pfefferminzhalbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

Weißer Schokoladenwolke mit Erdbeeren

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

Rhabarber Spritz

Rhabarbersaft trifft auf
Apfel-Secco alkoholfrei
und Holunderblütensirup

7,90€

Oder mit Gin

8,90€

Vorspeisen

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

12,50 €

Als kleine Portion 10,90€

Rauchlachs und Spargelspitzen im Glas
mit Spargel-Espuma und Basilikum-Öl

12,90€

Kleine Portion 10,90€

Arancini mit Zitrone und Fenchel

auf Blattsalaten, Basilikum-Öl, Limettenschmand und Pumpernickelerde

12,50 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80€

Spargel-Kokosnuss-Suppe

mit gerösteter Kokospäne

8,50€

mit einer

Frühlingsrolle von Garnele und grünem Thaicurry

9,90€

Frühlingszeit ist Spargelzeit!

Spargelhof Werner

1 Portion Stangenspargel aus Deinste 350g brutto

17,90€

...mit Holsteiner Katenschinken und gekochtem Kassler

+12,50€

...mit Schweinerückenschnitzel

+13,50€

...mit Rotbarsch mit Mandeln gebraten

+14,50€

...mit Kalbsrückenschnitzel mit Zitrone und Petersilie

+16,50€

...mit gebratenen Talern von Semmel und Spinat

+10,50€

Zu allen Gerichten reichen wir Salzkartoffeln und
zerlassene Butter **oder** aufgeschäumte Kräutersauce



Unsere Wein Empfehlung

„Spargels Liebling“
Weiße 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

23,90 €

Gebratene Poulardenbrust

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

25,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Salat

27,90 €

Rumpsteak vom friesischen Rind mit Kräuter-Limetten-Butter,

mit Erdbeer-Pfeffer-Ketchup und Frühlingsgemüse

dazu dicke Fritten

33,90 €

Gebratene Kalbpiccata

auf Blattspinat mit geblämmten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

34,90 €

Vegetarische Gerichte

Gebratene Taler von Spinat und Semmel

auf Spitzkohl und Kohlrabi in einer Lauchzwiebel-Rahm

22,50€

Frittierter Spargel

auf Blattspinat mit geblämmten Kirschtomaten, dazu Rosmarinkartoffeln und Aioli

22,50€



Unsere Wein Empfehlung

2022er Spätlese vom
Spätburgunder
von Adam Müller aus Leimen
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

Fisch

Edelfischfiletwürfel mit Rieslingsauce,
Spargel, Kirschtomaten und Kerbel dazu Reis, Blattsalate mit Himbeerdressing
32,50 €

Blaulengfilet mit Mandeln und Haferflocken gebraten
auf Sommergemüse in Schnittlauchrahm, dazu Butterkartoffeln
33,50 €

Rotbarsch aus dem Kräuterdampf
auf Blattspinat mit geblämmten Kirschtomaten, Rieslingsauce und Salzkartoffeln
31,90 €

Fischmenü

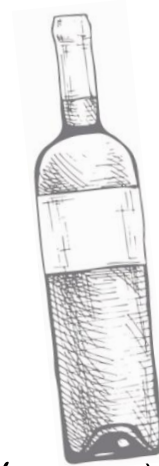
Rauchlachs mit Basilikumöl
unter einer Spargelwolke

Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe
dazu Frühlingsrolle gefüllt mit Garnele und grünem Thaicurry

Rotbarschfilet in Eihülle mit Mandeln gebraten
auf Kohlrabi in Schnittlauchrahm, dazu Linguine

Weißer Schokoladenwolke
mit Pistazieneis und frischen Erdbeeren

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



Unsere Wein Empfehlung

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

Glas 0,2 l 8,90 €

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 €