

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Matjesfilet auf Brioche-Cracker

Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe

Tee vom Reh und Steinpilz

Rinderpastrami mit Kohlrabi und Basilikumpesto

Vitello tonnato nach Glückstädter Art

Edelfischfilet aus dem Bambuskorb

Spieß von Riesengarnelen auf süßsaurem Wokgemüse

Himbeer-Sorbet

Zucchini-Piccata auf Tomatenkompott

Scheiben vom Rumpsteak mit grünen Bohnen 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

Herbstzauber

Birnensaft trifft auf Weißwein und
Mandelsirup

7,90€

oder mit Amaretto

8,90€

Vorspeisen

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

12,50 €

als kleine Portion 10,90€

Rauchlachs mit Dillsauerrahm

in frittierten Wan-Tan-Blättern auf Blattsalaten mit Passionsfruchtdressing

12,90€

Kleine Portion 10,90€

Gegrillte Wassermelone mit Kaffeesalz

auf Blattsalaten, Basilikum-Öl, Zitronen-Mayonnaise

Pumpernickelerde

12,50 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80€

Kraftbrühe vom Sommerbock und Wingster Steinpilzen

mit Linsenmaultasche

9,50 €

Matjes traditionell oder neu inspiriert!

Vorspeise

Matjes-Joghurtterrine auf Blattsalat mit Passionsfruchtdressing,
geröstetem Sesam und Johannisbeeren aus unserem Genussgarten
12,90€

Matjes mit frittierten Zwiebeln und kantonesischem Curry
auf grünen Bohnen mit Kümmelquark von der Molkerei Hasenfleeth,
dazu Schmorkartoffeln
25,90€

Vitello tonnato nach Glücksstädter Art.
Rosa gebratener, kalter Kalbsrücken, mit Matjes und einer Rote Beete-Remoulade,
dazu frisch geschabter Meerrettich
als Vorspeise 12,50€
als Hauptgang und mit Schmorkartoffeln 25,90€

Matjesfilet nach Hausfrauen Art
mit Bratkartoffeln
25,90€

Matjes auf karamellisierter Apfel-Thymiancreme,
dazu Hamburger Gurkensalat, Zitronenschmand und Röstkartoffeln
25,90€



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

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, Rotweinbutter mit Zwiebeln und Kirschen,

mit Erdbeer-Pfeffer-Ketchup und Frühlingsgemüse

dazu dicke Fritten

33,90 €

Kalbsleber in schäumender Salbeibutter gebraten

grüne Bohnen, Röstzwiebeln und Kartoffelstampf

29,50 €

Vegetarische Gerichte

Vollkorn-Semmelknödel auf Steinpilz, Champignons à la Creme

geflämmten Kirschtomaten und Limetten-Schmand

19,50 €

mit Blattsalaten in Joghurtdressing

23,50 €

Fetakäse auf Tomaten-Kompott mit roten Zwiebeln und Paprika

und Zucchini-Kräuterbuttergemüse

22,50 €



Unsere Wein Empfehlung

2022er Spätlese vom
Spätburgunder
von Adam Müller aus Leimen
trocken

Glas 0,2L 8,90 €

Fisch

Rahmklöße vom Balksee-Hecht in Rieslingsauce,
auf Sommergemüse dazu Linguine

29,90 €

Rotbarschfilet mit Kräutermoussline überbacken
Spitzkohlgemüse, Rieslingsauce und Salzkartoffeln

32,50 €

Fish & Chips „my way“

gebackener Edelfisch mit Haferflocken und Mandeln mit Rote Beete-Remoulade,
hausgemachter Erdbeer-Pfeffer-Ketchup, dazu dicke Fritten und ein Salat

31,90€

Fischmenü

Matjes-Joghurt-Terrine

Curry-Joghurtcremesuppe

dazu Frühlingsrolle gefüllt mit Garnele und grünem Thaicurry

Rotbarsch 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 €

Himbeer-Sorbet

auf Vanille-Joghurt aus Hasenfleed

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 €