

Herzlich willkommen in der
Oehlschläger Stube
Amuse-Bouche Menü

Frischkäse mit Bärlauch

Spargel-Kokosnuss-Cremesuppe

Geflammter 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€

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 Bärlauch-Butter und rosa Pfeffer,

mit Chili-Cherry-Ketchup und Frühlingsgemüse

dazu dicke Fritten

33,90 €

Geschmorte Lammkeule mit Bärlauch-Pesto

auf Frühlingsgemüse, dazu Bratensauce mit provenzalischen Aromen und Rosmarinkartoffeln

34,90 €

Vegetarische Gerichte

Gebratene Taler von Spinat und Semmel

auf Spitzkohl und Kohlrabi in einer Lauchzwiebel-Rahm

22,50€

Bärlauch-Linguine

in einem Gemüsepot-Auflauf von Spargel, Kirschtomaten und Kohlrabi

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 €

Fjordforelle mit Bärlauch und Jakobsmuschel gefüllt,
auf Frühlingsgemüse mit Rieslingsauce, dazu Kräuterkartoffeln
33,50 €

Klamottendorsch mit Lachsfarce geflämmt,
auf Kohlrabi in Schnittlauchrahm, dazu Linguine
32,50 €

Fischmenü

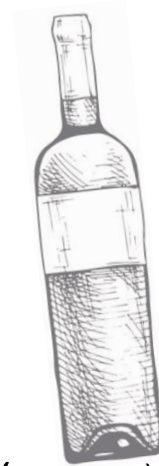
Rauchlachs
auf Blattsalaten und Spargelremoulade

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

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

Geflämmtre Creme von Latte Macchiato

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 €