

Herzlich willkommen in der  
**Oehlschläger Stube**

## Amuse-Bouche Menü

**Kürbismousse** mit Sternanis- Apfelgelee  
\*\*\*

**Luftgetrockneter Schinken** mit Basilikum- Pesto  
\*\*\*

**Curry-Joghurtcremesuppe**  
\*\*\*

**Geflämmter Ziegenkäse** mit Blattsalaten  
\*\*\*

**Grünkohlbratwurst** mit Gemüse- Salza  
\*\*\*

**Riesengarnelen** süßsauer aus dem Wok  
\*\*\*

**Goldbarschfilet** aus dem Bambuskorb  
\*\*\*

**Sorbet von der Himbeere**  
\*\*\*

**Risotto** mit weißem Trüffel- Aromen  
\*\*\*

**Kräuterhuhn** mit Linguine in Kräuterrahm  
\*\*\*

**Schokoladenschaum** mit beschwipsten Zwetschgen  
\*\*\*

**Pfefferminzhalbgefrorenes**

79,00€ pro Person als 12-Gang-Menü  
64,00€ pro Person als 9-Gang-Menü

### **Herr Sommerschuhs Weinreise zum Menü**

**Probieren Sie 4 verschiedene Weine**

Menü inklusive Weinbegleitung 99,00€



## Unsere Aperitif Empfehlung

Fraenzi-Secco  
mit Orangenschale  
auf Eis

6,90€

# Vorspeisen

## **Verschiedene Blattsalate mit Himbeeressig und Walnussöl,**

gerösteten Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons

9,90 €  
\*\*\*

## **Geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalaten**

dazu Jareks hausgemachtes Chutney, Stachelbeeren, Mango, Chili und Fenchelsaat

11,90 €  
\*\*\*

## **Dorumer Nordseekrabben**

an Kürbismousse mit Sternanis- Apfelgelee

12,90 €

# Suppen

## **Curry-Joghurtcremesuppe**

mit gerösteten Kokosnussraspeln

7,50 €  
\*\*\*

## **Kürbissüppchen mit Sternanis und Lauchzwiebeln**

7,50 €

und dazu Frühlingsrolle von Garnele und Thai-Curry

8,50 €

# Zwischengerichte

## **Riesengarnelen und Austernseitling auf Linguine**

17,50 €

Größere Portion mit Salatteller 28,90 €

# 4 Gänge-Menü vegetarisch

## **Geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalaten**

dazu hausgemachtes Chutney, Stachelbeeren, Mango, Chili und Fenchelsaat



\*\*\*

### **Kürbissüppchen mit Sternanis und Lauchzwiebeln**

\*\*\*

#### **Geschmorte Zucchini**

gefüllt mit Paprikacouscous  
auf Tomaten-Paprika-Kompott, Basilikum-Pesto

#### **Schokoladenwolke**

mit Zwetschgen und Pistazieneis

Menü komplett: 43,90 €  
ohne Suppe 39,90 €

## Unsere Wein Empfehlung

2021er Grauer Burgunder  
Weingut Steitz  
Rheinhessen  
trocken

Glas 0,2 l 6,80 €

## Unsere besondere Empfehlung

### **Cucumber-Smash**

Die Frische der grünen Gurke, trifft auf die Würze und feine Aromatik des Father & Son-Gins.  
Ergänzt wird die Kreation von Basilikum und mediterranem Tonic-Water.

Auch alkoholfrei möglich!

9,90€ / alkoholfrei 8,90€

## Fleisch

### **Schweinerückenschnitzel**

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat

22,90 €  
\*\*\*

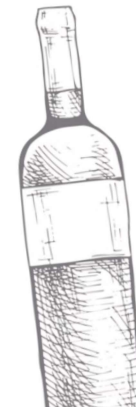
### **Gebratene Poulardenbrust**

mit Kokosnuss-Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat

23,90 €  
\*\*\*

### **Schweinefiletspitzen**

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,



Kartoffelkroketten und Salat  
24,90 €  
\*\*\*

**Rückensteak (250g) vom Moorschwein**  
mit Kräuter-Zwiebelkruste, grüne Bohnen, Shanghai-Essig-Sauce und Schmorkartoffeln  
26,50 €  
\*\*\*

**Geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind**  
auf Tomaten-Paprika-Gemüse mit Basilikum-Pesto, dazu Rosmarinkartoffeln  
26,90 €  
\*\*\*

**Rumpsteak von der Norddeutschen Färs (230g)**  
mit Basilikum-Limetten-Majo, dicke Fritten & Ketchup „Street-Nr. 1“, Salat-Herz  
32,00 €

## Vegetarisch

**Geschmorte Zucchini gefüllt mit Paprikacouscous**  
auf Tomaten-Paprika-Kompott, Basilikum-Pesto  
21,00 €

## Fisch

**Goldbarschfilet mit krossem Speck**  
auf Sommergemüse mit Rieslingsauce und Salzkartoffeln  
28,90 €  
\*\*\*

**Rotbarschfilet mit indischen Gewürzen gebraten**  
auf Tomaten-Paprika-Kompott, dazu Linguine in Kräuterrahm  
28,90 €  
\*\*\*

**Fisch & Chips my way**  
Edelfischfilet mit Haferflocken und Mandeln paniert gebacken,  
Basilikum-Mayonnaise, Erdbeer-Pfeffer-Ketchup, dicke Fritten und Salat  
27,90 €

## Fischmenü

## Unsere Wein Empfehlung

2020er Sonate N° 1  
Weingut Adam Müller  
Baden  
feinherb

leicht gekühlt  
Glas 0,2 l 6,90 €

### **Dorumer Nordseekrabben**

an Kürbismousse mit Sternanis- Apfelgelee  
\*\*\*

### **Curry-Joghurtcremesuppe**

dazu eine Frühlingsrolle mit grünem Thaicurry  
\*\*\*

### **Goldbarsch mit Speck**

auf Sommergemüse, dazu Rieslingsauce und Salzkartoffeln  
\*\*\*

### **Schaum von weißer Schokolade**

auf Zwetschgen mit Pistazien- Eis

Menü komplett: 49,90 €

ohne Suppe: 44,90 €

## Dessert

### **Rote Grütze**

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,50 €  
\*\*\*

### **Sorbet von der Himbeere**

mit Elbbrand- Gin aufgeschenkt

7,90 €  
\*\*\*

### **Pfefferminzhalbgefrorenes**

an warmer Schokoladensauce

11,00 €  
\*\*\*

### **Dessertpyramide**

3 Desserts, 2 Löffel

11,90 € pro Person

## Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

Espresso 3,50 €

Doppelter Espresso 4,90 €

Cappuccino 3,90 €

Milchkaffee 4,50 €



## Unsere Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,  
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €

Latte Macchiato 3,90 €

**UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG**

Tasse Kaffee  
mit Bananenlikör und geschlagener Sahne  
6,50 €

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