

Herzlich willkommen in der

Oehlschläger Stube

Amuse-Bouche Menü

Kürbismousse mit Sternanis-Apfelgelee

Geräucherte Gänsebrust an Orangen-Rotkohlsalat

Curry-Joghurtcremesuppe

Rauchlachs mit Buttermilchschaum

Grünkohlbratwurst mit Gemüse-Salza

Riesengarnelen auf Sesamspätzle und krossem Speck

Fish & Chips my way

Sorbet von der Blaubeere

Plätzchen vom orientalischem Hochzeitsbrot

Confierte Gänsebrust auf Herbstgemüse

Tiramisu im Winter

Kürbisparfait mit Beerenkompott

89,00€ pro Person als 12-Gang-Menü
72,00€ pro Person als 9-Gang-Menü

Herr Sommerschuhs Weinreise zum Menü

Probieren Sie 4 verschiedene Weine

Menü inklusive Weinbegleitung als 12-Gang 111,00€ pro Person

Menü inklusive Weinbegleitung als 9-Gang 95,00€ pro Person



Unsere Aperitif Empfehlung

hausgemachte Glühweinessenz

mit

Winzersekt

oder alkoholfreiem Apfelsecco

7,90€

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate mit Himbeeressig und Walnussöl,

gerösteten Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons

12,50 €

Geräucherte Gänsebrust an Rotkohl-Orangensalat

Quittensenf und gerösteten Kürbiskernen

13,90 €

Dorumer Nordseekrabben

an Kürbismousse mit Sternanis- Apfelgelee

14,90 €

Suppen

Curry-Joghurtcremesuppe

mit gerösteten Kokosnussraspeln

8,80 €

Rahmsuppe von Petersilienwurzeln

mit gerösteten Kürbiskernen

8,80 €

und dazu krosser Speck

9,90€

4 Gänge-Menü Vegetarisch

Geflämmter Ziegenkäse
auf Blattsalaten mit Aprikosensenf

Rahmsuppe von Petersilienwurzeln
mit gerösteten Kürbiskernen

Kürbis aus dem Ofen mit Meerrettich-Apfel-Sauce
und Gewürzkuchen-Croutons, Wirsing und Beluga-Linsen

Geeister Christstollen
auf Zimtkirschen mit Vanillesauce

Menü komplett 49,90 €
ohne Suppe 45,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2021er Grauer Burgunder
Weingut Steitz
Rheinhessen
trocken

Glas 0,2 l 6,80 €
Glas 0,1 l 4,90 €

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 €

Tafelspitz vom Hirsch

auf Hadler Gemüseallerlei, dazu Apfel- Meerrettich- Sauce und Kräuterkartoffeln

29,50 €

Geschmortes Falsches Filet vom Rind mit einer Haselnuss-Lebkuchenkruste,

auf Apfel- Rotkohl, mit Orangen- Wachholder- Sauce, dazu Butterspätzle

28,90 €

Rumpsteak von der Norddeutschen Färse (230g)

mit einem winterlichen Gemüseallerlei, Rotweinsauce und dicke Fritten

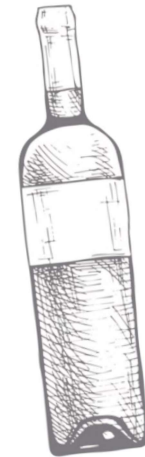
34,90 €

Vegetarisch

Kürbis aus dem Ofen mit Meerrettich-Apfel-Sauce

und Gewürzkuchen-Croutons, Wirsing und Beluga-Linsen

23,90 €



Unsere Wein Empfehlung

2018er Spätburgunder
Weingut Kilian Hunn
Baden
trocken

Glas 0,2 l
Glas 0,2 l 6,90 €

Fisch

Blaulengfilet mit krossem Speck

auf Wintergemüse vom Markt mit Rieslingsauce und Salzkartoffeln

31,90€

Blaulengfilet in aus dem Wurzelsud

auf Beluga- Linsen, Wirsing und Meerrettichsauce, dazu Petersilien- Kartoffeln

31,90 €

Fisch & Chips my way

Edelfischfilet mit Haferflocken und Mandeln paniert gebacken
mit Kürbisremoulade, dicken Fritten und Salat

29,90 €

Fischmenü

Dorumer Nordseekrabben

an Kürbismousse mit Sternanis- Apfelgelee

Curry-Joghurtcremesuppe

dazu eine Frühlingsrolle mit grünem Thaicurry

Blaulengfilet aus dem Wurzelsud

auf Beluga- Linsen, Wirsing und Meerrettichsauce, dazu Petersilien- Kartoffeln

Geeister Christstollen

mit Zimtkirschen und Knusperminze

Menü komplett: 56,90 €

ohne Suppe: 49,90 €

Dessert

Rote Grütze

mit Schlagsahne oder Vanilleeis

7,90 €

Sorbet von der Clementine

mit Elbbrand- Gin aufgeschenkt

7,90 €

Pfefferminzhalbgefrorenes

an warmer Schokoladensauce

11,90 €

Dessertpyramide

3 Desserts, 2 Löffel

12,90 € pro Person



Unsere Digestif Empfehlung

Marc vom Spätburgunder,
im Eichenholzfass gereift

2 cl 5,40 €

Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

Espresso 3,50 €

Doppelter Espresso 4,90 €

Cappuccino 4,40 €

Milchkaffee 4,50 €

Latte Macchiato 4,40 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Tasse Kaffee

mit Bananenlikör und geschlagener Sahne

7,50 €

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