

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



Geflammter 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 Pouladenbrust

mit Kokosnuss- Bananenkruste, Currysauce, Reis und Salat
25,90 €

Schweinefiletspitzen

mit Weinbrand flambiert, dazu Pilzrahmsauce,
Kartoffelkroketten und Salat
27,90 €

Tafelspitz vom Hirsch

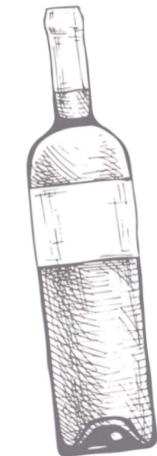
auf Hadler Gemüseallerlei, dazu Apfel- Meerrettich- Sauce und Kräuterkartoffeln
29,50 €

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 €



Unsere Wein Empfehlung

2018er Spätburgunder
Weingut Kilian Hunn
Baden
trocken

Glas 0,2 l
Glas 0,2 l 6,90 €

Vegetarisch

Kürbis aus dem Ofen mit Meerrettich-Apfel-Sauce

und Gewürzkuchen-CROUTONS, Wirsing und Beluga-Linsen

23,90 €

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!