

Speisekarte September 2020
Gasthaus Oberschänke
(Inh. Holger Heilig)



Öffnungszeiten: Dienstag–Sonnabend ab 17 Uhr
Reservierung 0351 83 888 13

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

Georges Auguste Escoffier 1846 - 1935

Oberschänken-Fischsuppe

klein 7,00 mittel 9,00 groß 13,50

Geschmolzener Harzer Käse, Radieschenschmand

6,00 2 Stück

Rahmige Pfifferlingssuppe, gerösteter Kohlrabi, Kalbsklößchen, Blaubeere

8,00

Eisgekühlte Tomaten-Gemüsesuppe, gezupfter Mozzarella,

Tomateneis mit Vanille und Orange

7,50

Crémige Burrata, bunte Tomaten, geröstetes Brot

12,50

Carpaccio von kalt mariniertem rosa Kalbsrücken,

Bohnenkerne, Pfifferlinge, Räucherkartoffel

12,50

Hausgebeizter Kräuterlachs,

Avocadocrème, lauwarmer Kartoffel-Parmesanfrittata

12,50

Hausgemachte Tafelspitzsülze, Spitzkohlsalat, Gurkenremoulade, Bratkartoffeln

14,00

Pfifferlings-Steinpilzrisotto, Mozzarella, Blaubeere,
gebackenes Ei, Kopfsalat, Haselnussöl
18,00

Röllchen vom Durocschweinerücken und Chorizo,
Crèmepfifferlinge, Pfirsich, Rotweinzwiebel, Spinatknödel
26,00

Lammhüfte „rosa“ & Shepherd´s Pie; Hackfleisch-Kartoffelpürréauflauf,
Gemüsemix, grüne Bohnen, Röstzwiebelschmand
28,00

Coq au vin-Rotweinhühnchen mit Steinpilzen,
junger Spinat und Cashewkernreis mit Birne und Gorgonzola
26,50

Unser saftiges Backfischfilet vom Kabeljau,
warmer Kartoffel-Gurkensalat, Remoulade
21,50

Zanderfilet mit Kartoffel-Dillstampf dazu
Gartengemüse von Kohlrabi, Radieschen, Zucchini, Spinat
25,00

Alles mit Blaubeere:

Tobleronemuffin, Vanillecrème, Eis

oder

Pfirsich Melba- Panna Cotta, Himbeersorbet, Mandelcrumble

oder

Tonkabohnen-Crème Brûlée, fruchtiges Pfirsicheis

8,00

An unserer Tafel finden Sie aktuelle weitere Tagesgerichte

Sehr verehrte Gäste, sollten wir bei Ihnen Unverträglichkeiten zu beachten haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Eine Karte mit Zusatzstoffkennzeichnung kann gerne eingesehen werden.

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN/EUREN BESUCH!