



Sehr verehrte Gäste,

angefangen bei unserem gemütlichen Restaurant, über unsere Clubräume bis hin zu unserem historischem großen Saal, wir haben für jede Gelegenheit die passende Räumlichkeit für Sie.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder dienstliche Veranstaltungen, in der OHG verbindet unser Küchen- und Serviceteam internationale und heimische kulinarische Erlebnisse mit freundlichem und professionellem Service. An sommerlichen Tagen lassen sich unsere Terrasse und die Grillhütte inmitten unserer parkähnlichen Anlage in vollen Zügen genießen.

Zu einer persönlichen Beratung stehen wir Ihnen, nach vorheriger Terminabsprache, gerne zur Verfügung.

Das Team der OHG wünscht Ihnen einen guten Appetit.


*Offizierheim in der Luftwaffenkaserne
Höln-Perle-Wahnheide, 1996*

W. Brandt 1996

Speisekarte

(gültig ab 17:30 Uhr)

Für den kleinen Hunger



<i>Bauernomelette mit Salat</i> (A1,A4,A6,A7,A9,A12)	4,80 €
<i>Flammkuchen „Elsässer Art“</i> (A1,A3,A7)	4,90 €
<i>Großer Salatteller -mit Hähnchenbruststreifen</i> (A1,A4,A5,A6,A7,A8,A9,A12,A13)	5,20 €
<i>Hamburger mit Pommes frites</i> (A4,A5,A7,A9,A12)	6,10 €
<i>Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> <i>Bratkartoffeln und Salat</i> (A6,A7,A8,A9,A10,A12)	10,20 €

Vorspeisen / Suppe

<i>Rote Bete-Carpaccio mit Apfel-Selleriesalat</i> <i>und gebratenen Zandertranchen</i> (A2,A4,A7,A9,A12)	5,70 €
<i>Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef mit Remouladensauce</i> <i>und Salatbouquet</i> (A1,A4,A5,A7,A9,A11,A12)	6,30 €
<i>Klare Tomatensuppe</i> (A1,A5,A7)	4,00 €
<i>Kürbiscremesuppe</i> (A3,A4,A7,A9)	4,00 €

Zwischengerichte

Käsespätzle (A1,A4,A7,A9)

5,60 €

*Fussili mit Salbei, getrockneten Tomaten
und Feta* (A1,A4,A7,A9)

5,90 €

Hauptgerichte

*Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken
dazu Rucolasalat und Pommes frites* (A1,A4,A5,A7,A9)

9,40 €

*Gebratene Hähnchenbrust mit Pfifferlingsragout
auf Berner Rösti und Käse überbacken* (A1,A4,A7,A9)

10,90 €

*Gebrautes Lachsforellenfilet mit Mangoldgemüse
und Basmatireis* (A2,A4,A7,A9)

11,50 €

*Schweinelendchen im Speckmantel mit Morchelrahmsauce
Bohnenbündchen und Mandelbällchen* (A1,A4,A5,A7,A9)

12,60 €

*Medaillon vom Rinderfilet mit Balsamico-Jus
und Kürbis-Kartoffelgemüse* (A7)

15,90 €

Dessertkarte



<i>Birne Helene mit Vanilleeis</i> (A1,A4,A7)	4,30 €
<i>Dessert-Trilogie mit Himbeerragout</i> (A1,A4,A7,A8,A11) (Creme von weißem Pfirsich, Pflaumentarte und Vanille-Caramel-Parfait)	4,70 €
<i>Eisschokolade</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	2,50 €
<i>Eiskaffee</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	2,50 €
<i>Heiße Kirschen mit Vanilleeis</i> (A1, A4, A7,A8,A9,A13)	2,50 €
<i>Tartufo</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	2,80 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	3,00 €
<i>Wiener Quarkstrudel mit Vanilleeis</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	3,00 €
<i>Gemischter Eisbecher</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	3,00 €

(A1). Eier

(A2). Fisch

(A3). Krebstiere

(A4). Milch

(A5). Sellerie

(A6). Sesamsamen

(A7). Schwefeldioxid und Sulphite

(A8). Erdnüsse

(A9). Glutenthaltiges Getreide

(A10). Lupine

(A11). Schalenfrüchte

(A12). Senf

(A13). Sojabohnen

(A14). Weichtiere

*Offizierheim in der Luftwaffenkaserne
Höln-Perle-Wahnheide, 1996*

W.F. Brandt 2000