



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

- Schinken-Spargelomelette mit Salat* (A1,A4,A6,A7,A9,A12) 4,80 €
- Flammkuchen „Elsässer Art“* (A1,A3,A7) 4,90 €
- Original schwäbische Maultaschen mit Schmorzwiebeln* (A1,A4,A5,A7,A9,A12) 5,10 €
- Currywurst mit Pommes frites* (A4,A5,A7,A9,A12) 5,30 €
- Mit Käse überbackenes Schweineschnitzel "Schweizer Art"* 9,10 €
mit Zwiebeln an Rahmsauce mit Pommes frites und Salat (A1,A4,A5,A6,A7,A9,A10,A12,A13)

Vorspeisen / Suppe

- Trilogie von grünem und weißem Spargel* 5,90 €
mit gebratener Jakobsmuschel und Honig-Senf-Sauce (A1,A4,A5,A6,A7,A9,A11,A12,A14)
- Rindercarpaccio mit Tête de Moine* 6,20 €
und Rucolasalat (A4,A5,A7,A11,A12,A13)
- Klare Tomatensuppe* (A1,A5,A7) 4,00 €
- Spargelcremesuppe mit Shrimps* (A3,A4,A7,A9) 4,00 €

Zwischengerichte

Steinpilzravioli mit frischem Gemüse (A1,A4,A5,A7,A9) 6,30 €

Tagliatelle mit Spargel, Schinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan (A1,A4,A5,A7,A9,A11) 6,60 €

Hauptgerichte

*Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salat* (A6,A7,A8,A9,A10,A12) 10,20 €

*Gebratene Maishähnchenbrust
mit Pfifferlingen á la crème und Spätzle-Törtchen* (A1,A4,A5,A7,A9) 12,30 €

*Schweinelenochen mit Bärlauchkruste an Pfefferrahmsauce
Bohnenbündchen und Dauphinkartoffeln* (A1,A4,A5,A7,A9,A11,A12) 11,90 €

*Gebrautes Rumpsteak mit Sauce Bearnaise
Brokkoli und Kartoffelgratin* (A4,A5,A7,A9,A11) 15,90 €

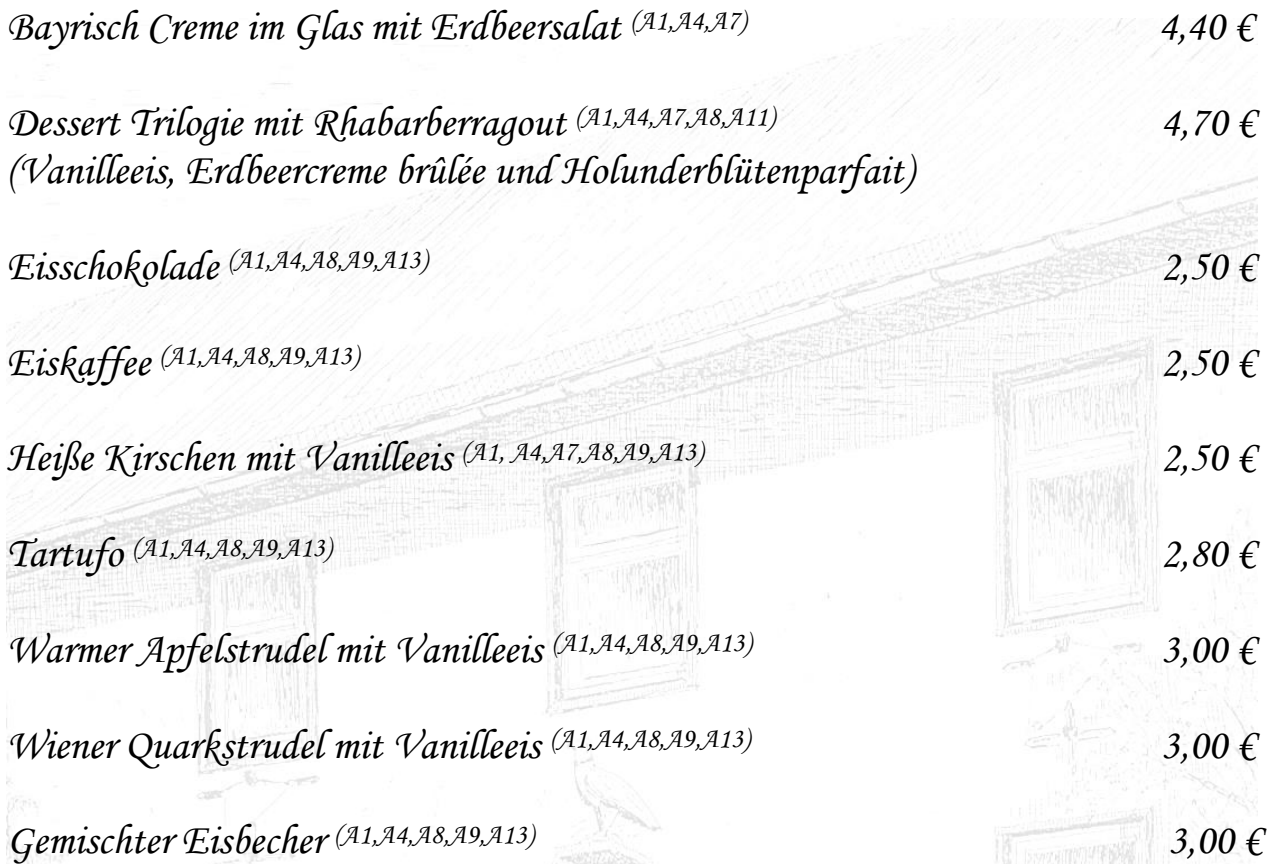
*250g frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln* (A1,A4,A7) 7,30 €

Gemischter Schinken 4,70 €

Tournedos vom Schweinefilet 5,60 €

Gebrautes Lachsfilet (A2,A9) 6,10 €

Dessertkarte



<i>Bayrisch Creme im Glas mit Erdbeersalat</i> (A1,A4,A7)	4,40 €
<i>Dessert Trilogie mit Rhabarberragout</i> (A1,A4,A7,A8,A11) (Vanilleeis, Erdbeercreme brûlée und Holunderblütenparfait)	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