



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

*Wildwochen im Offizierheim
vom 04.11.2019 bis 15.11.2019*



Vorspeisen / Suppe

*Feldsalat mit Kartoffeldressing (A1,A4,A5,A7,A9,A12) 5,50 €
Croûtons und gebratene Champignons*

*Gebratener Ziegenfrischkäse im Speckmantel (A1,A4,A5,A7,A9,A11,A12) 6,20 €
Feldsalat, karamellierte Apfelspalten und Walnüsse*

*Lauwarmer Wildpalatschinken (A4,A7,A8,A9,A11,A12) 6,90 €
Rotkohlsalat und gerösteten Nüssen*

Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne (A4,A5,A7) 4,50 €

Waldpilz-Consommé mit Steinpilzravioli (A1,A4,A5,A7,A9) 4,50 €

Zwischengerichte

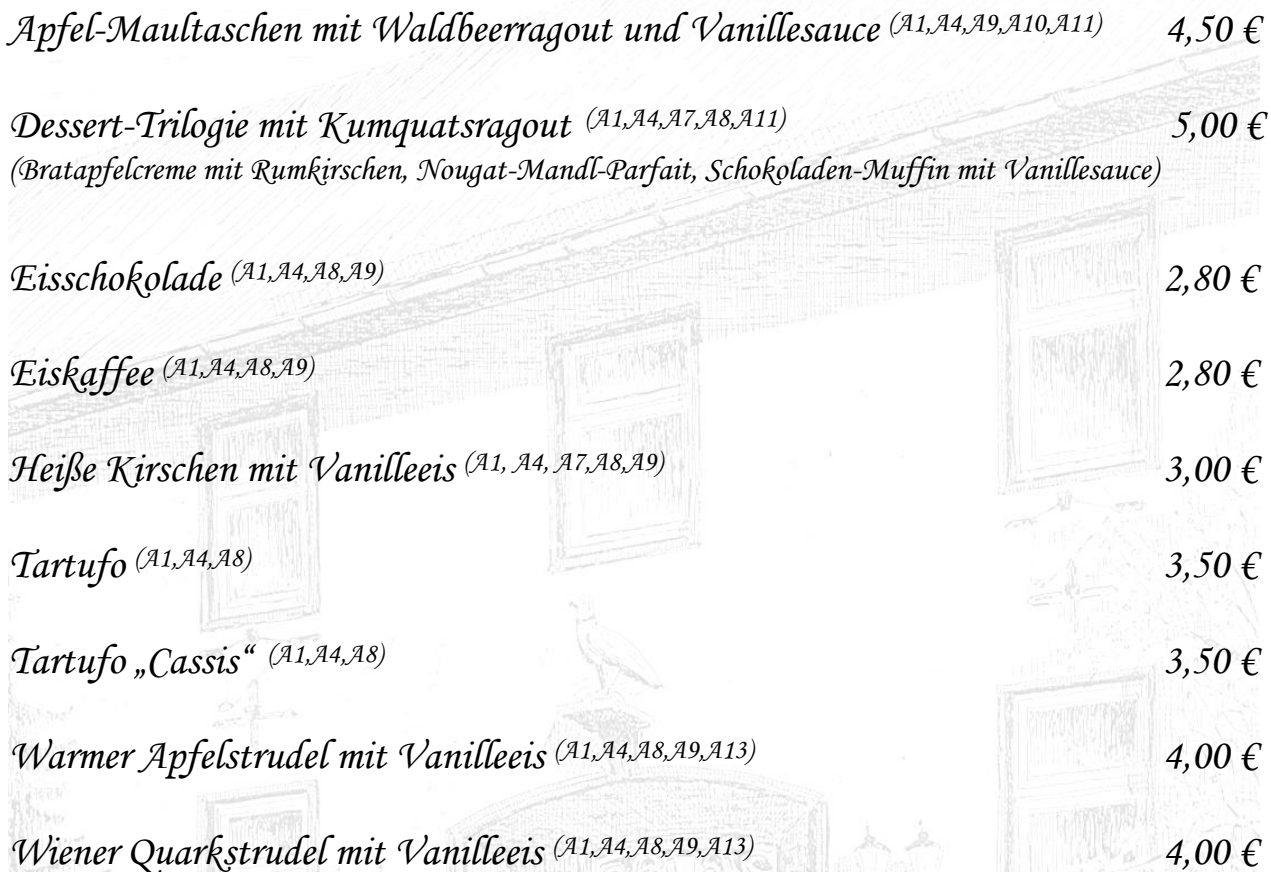
*Brust und Keule von der Wachtel auf Kürbispüree (A1,A4,A7) 6,50 €
Calvados-Sauce und Wachtel-Spiegelei*

*Wildschweinbratwurst mit Cranberry-Jus (A1,A4,A5,A7,A8,A9) 6,50 €
Spitzkohlgemüse und Pommes Risolées*

Hauptgerichte

<i>Wildschweinsteak mit Holunderbeersauce</i> (A1,A4,A5,A7,A9) <i>Speck-Wirsing und Haselnuss-Schupfnudeln</i>	12,80 €
<i>Rehgoulasch in Waldpilzsauce</i> (A1,A4,A5,A7,A8,A9,A12) <i>Semmelknödel und Feldsalat</i>	13,10 €
<i>Geschmorte Elchkeule mit Cranberry-Ragout</i> (A1,A4,A5,A7,A8,A9) <i>Spitzkohlgemüse und Steinpilzkroketten</i>	15,60 €
<i>Geschmorte Gänsebrust mit Apfelrotkohl</i> (A1,A4,A5,A7) <i>und Kartoffelknödel</i>	17,10 €
<i>Wildteller</i> (A1,A4,A5,A7,A11) (<i>Rehgoulasch, Elchkeule und Wildschweinsteak</i>) <i>Spätzle-Törtchen und Wirsing mit Preiselbeerbirne</i>	16,70 €
<i>Grillteller vom Wild mit Maronen-Preiselbeerbutter</i> (A1,A4,A5,A7,A9,A12) (<i>Wildschweinsteak, Damhirschsteak und Fasanbrust</i>) <i>Kartoffelkrapfen und Feldsalat</i>	17,20 €
<i>Hirsch „Cordon bleu“ mit Camembert und Preiselbeeren</i> (A1,A4,A7,A8,A9,A12) <i>Bratkartoffeln und Feldsalat</i>	18,10 €
<i>Damhirschrückensteak unter der Spekulatiuskruste</i> (A1,A4,A5,A7,A9) <i>Wildrahmsauce, glasierten Maronen und Schwarzwurzelgemüse</i>	21,10 €
<i>Rehrücken unter der Kräuter-Walnusskruste</i> (A1,A4,A5,A7,A8,A9) <i>Rehjus, Romanesco und Kartoffelwaffel</i>	23,80 €
Für alle die wir nicht von unseren Wildspezialitäten überzeugen können, bereiten wir folgende Speisen zu	
<i>Gebratenes Kabeljaufilet unter der Brioche-Kruste</i> (A1,A2,A5,A7,A9) <i>Weißweinschaum, Kräuterseitlinge und Pariser Kartoffeln</i>	13,80 €
<i>Tournedo vom Rinderfilet auf Rotwein-Schalotten-Sauce</i> (A4,A5,A7,A9,A12) <i>getrüffeltes Kartoffelpüree und Feldsalat</i>	17,80 €

Dessertkarte



<i>Apfel-Maultaschen mit Waldbeerragout und Vanillesauce</i> (A1,A4,A9,A10,A11)	4,50 €
<i>Dessert-Trilogie mit Kumquatsragout</i> (A1,A4,A7,A8,A11) (Bratapfelcreme mit Rumkirschen, Nougat-Mandl-Parfait, Schokoladen-Muffin mit Vanillesauce)	5,00 €
<i>Eisschokolade</i> (A1,A4,A8,A9)	2,80 €
<i>Eiskaffee</i> (A1,A4,A8,A9)	2,80 €
<i>Heiße Kirschen mit Vanilleeis</i> (A1, A4, A7,A8,A9)	3,00 €
<i>Tartufo</i> (A1,A4,A8)	3,50 €
<i>Tartufo „Cassis“</i> (A1,A4,A8)	3,50 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	4,00 €
<i>Wiener Quarkstrudel mit Vanilleeis</i> (A1,A4,A8,A9,A13)	4,00 €

(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