



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

*Spargel Wochen im Offizierheim
vom 23.04.2018 bis 29.06.2018
(gültig ab 17:30 Uhr)*

Für den kleinen Hunger

<i>Flammkuchen „Elsässer Art“ (A1,A3,A7)</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Spargel-Omelette mit Salat (A1,A3,A4,A5,A7,A8,A9,A12,A13)</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Großer Salatteller -mit Hähnchenbruststreifen (A1,A4,A5,A6,A7,A8,A9,A12,A13)</i>	<i>4,90 €</i>
<i>-mit Garnelenspieß (A1,A3,A4,A5,A6,A7,A8,A9,A12,A13)</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Currywurst mit Pommes frites (A4,A5,A7,A9,A12)</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat (A6,A7,A8,A9,A10,A12)</i>	<i>10,20 €</i>

Vorspeisen / Suppe

<i>Ziegenkäse im Zucchinimantel mit Tomatenconfit (A4,A5,A7,A9,A12) und Glassa di aceto Balsamico</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Charlotte von grünem und weißem Spargel (A1,A4,A5,A7,A9,A12) im Salatnest mit Bärlauchsauce</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Spinatcremesuppe mit Shrimps (A3,A4,A7,A9)</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit Blätterteigstange (A1,A5,A7,A9)</i>	<i>4,20 €</i>

Zwischengerichte

Penne mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan (A1,A5,A7,A9) 5,40 €

Spaghetti mit Pfifferlingen und Frühlingslauch (A1,A4,A5,A7,A9) 5,80 €

Hauptgerichte

*Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Bratkartoffeln (A1,A4,A5,A7,A9,A12) 10,20 €
Salat*

*Gebratene Maishähnchenbrust mit Morchelschaum (A4,A5,A7,A9) 12,60 €
cremigem Kräuter-Risotto*

*Gebratene Maischolle „Finkenwerder Art“ (A2,A4,A5,A6,A7,A9,A12) 13,70 €
tournierten Salzkartoffeln und Salat*

*Rumpsteak mit Bärlauchkruste an Jus (A1,A4,A5,A7) 15,90 €
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin*

*250g frischer geschälter Stangenspargel mit Sauce Hollandaise 7,50 €
oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln (A1,A4,A7)*

- mit gemischtem Schinken 4,70 €

- Tournedos vom Schweinefilet 5,60 €

- gebratenes Lachsfilet (A2,A9) 6,50 €

Dessertkarte

<i>Erdbeer-Tiramisu im Glas</i> (A1,A4,A7,A9,A11)	4,20 €
<i>Dessert-Trilogie mit Waldmeistergelee</i> (A1,A4,A7,A8,A11) (<i>Rhabarberstrudel, Himbeermousse, Toblerone-Parfait</i>)	4,60 €
<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