



*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*

***Kölsche Wochen im Offizierheim***  
***vom 03.01.2018 bis 07.02.2018***  
***(gültig ab 17:30 Uhr)***

***Für den kleinen Hunger***

***Speckpannekooche*** (A1,A4,A5,A9,A12)  
*Speckpfannkuchen*

4,40 €

***Strammer Max*** (A1,A5,A9,A12)  
*Graubrot mit Schinken und Spiegelei*

4,40 €

***Hirring met Quallmänner*** (A2,A4,A7,A12)  
*Heringsstipp mit Pellkartoffeln*

4,90 €

***Kölsche Teller (Halve Hahn, Kölsche Kaviar, Mettbrütche)*** (A1,A4,A9,A12)  
*Röggelchen mit Mittelalter Holländer, Röggelchen mit Blutwurst, Brötchen mit Mett*

4,50 €

***Vorspeisen / Suppe***

***Sölz met Brotäpel un Sauce Remoulade*** (A1,A4,A7,A12)  
*Kalbsfleischsülze mit Bratkartoffeln mit Sauce Remoulade*

5,60 €

***Rievkooche met gebeiztem Lachs*** (A1,A2,A9)  
*Reibekuchen mit gebeiztem Lachs*

5,20 €

***Ähzezupp*** (A5,A7)  
*Erbsensuppe mit Speck*

3,80 €

***Ädäppelszupp*** (A4,A5,A7,A12)  
*Rheinische Kartoffelsuppe*

3,80 €

## Zwischengerichte

*Decke Bunne met Speck* <sup>(A4,A5,A7)</sup>

5,40 €

*Dicke Bohnen mit Speck*

*Miesmuschele op Kölsche Aat met Schwazbrut* <sup>(A5,A7,A9,A14)</sup>

6,50 €

*Miesmuscheln in Weißweinsosse und Pumpernickel*

## Hauptgerichte

*Himmel un Äd met Blootwoosch* <sup>(A4,A5,A7,A12)</sup>

7,80 €

*Kartoffelpüree mit Äpfeln und gebratener Blutwurst*

*Hämmche met soore Kappes un Ädäppelspüree* <sup>(A4,A5,A7)</sup>

9,80 €

*Hämmchen mit Sauerkraut und Püree*

*Kölsches Cordon bleu met Blootwoosch un* <sup>(A1,A4,A5,A7,A9,A12)</sup>

10,90 €

*Öllisch gefüllt dozo Brotäpel*

*Cordon bleu gefüllt mit Blutwurst und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln*

*Suurbrode met Ädäppelklöß un Appelpompott* <sup>(A1,A4,A5,A7,A9)</sup>

11,20 €

*Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Apfelpompott*

*Jeweckeltes met rude Kappes un Ädäppel* <sup>(A5,A7,A12)</sup>

11,60 €

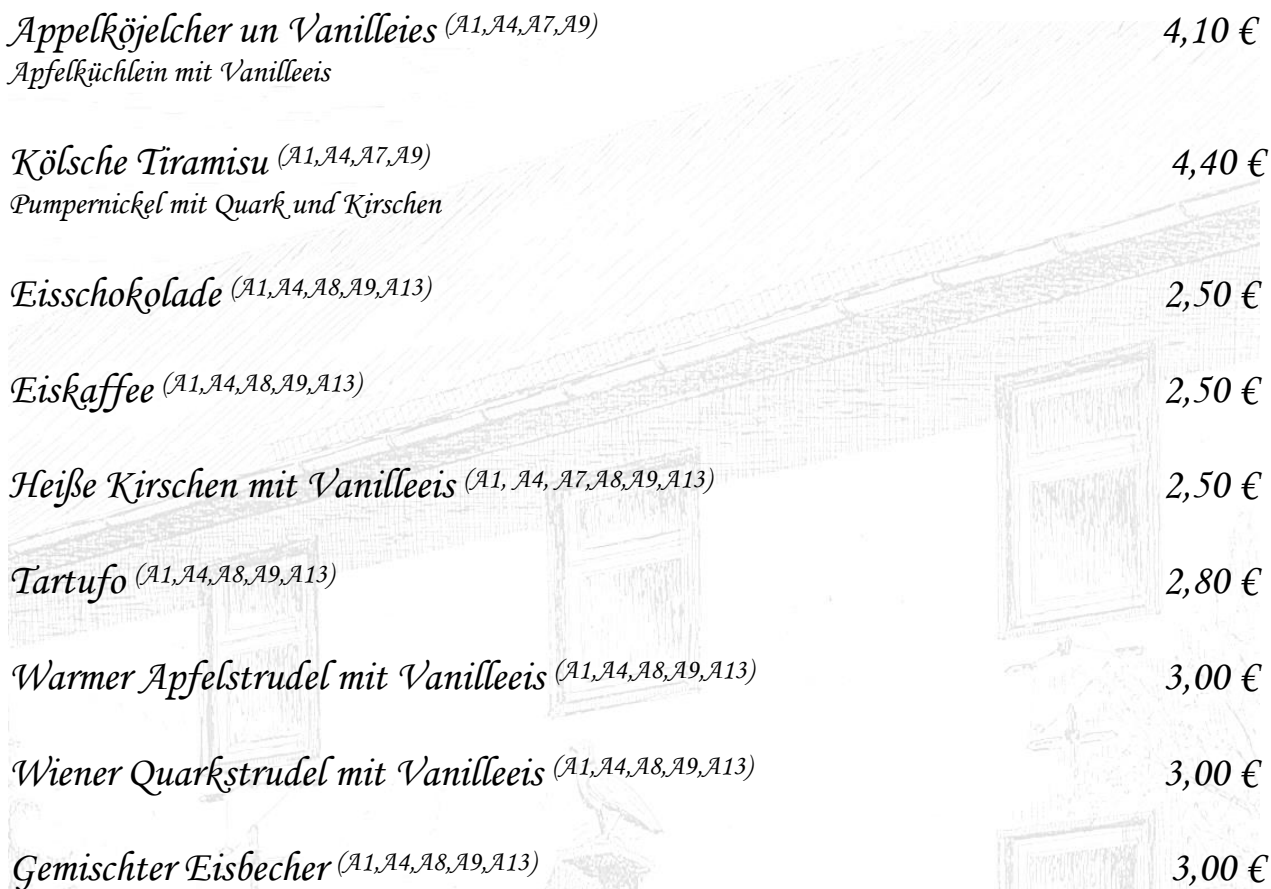
*Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln*

*Brode vun dä Weldsau met Sprüütche un Kroketten* <sup>(A1,A4,A5,A7,A9,A12)</sup>

12,60 €

*Wildschweinbraten mit Rosenkohl und Kroketten*

## Dessertkarte



<i>Apfelkøjelcher un Vanilleeis</i> (A1,A4,A7,A9) <i>Apfelkøjchlein mit Vanilleeis</i>	4,10 €
<i>Kölsche Tiramisu</i> (A1,A4,A7,A9) <i>Pumpenickel mit Quark und Kirschen</i>	4,40 €
<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