



*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*

## *Abendkarte im Offizierheim* *(gültig ab 17:30 Uhr)*

### *Für den kleinen Hunger*

<i>Flammkuchen „Elsässer Art“</i> (A1,A3,A7)	4,90 €
<i>Currywurst mit Pommes frites</i> (A1,A4,A7,A9,A12)	5,30 €
<i>Champignonomelette mit Salat</i> (A1,A3,A4,A5,A7,A8,A9,A12,A13)	5,90 €
<i>Fleischkäse mit Kartoffelsalat</i> (A1,A4,A5,A7,A9,A12)	6,80 €
<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-Kompott</i> (A1,A4,A7,A9,A12) <i>und gratiniertem Ziegenkäse</i>	4,70 €
<i>Gurken-Lachs-Tatar mit Wasabi-Creme auf Feldsalat</i> (A2,A4,A5,A7,A9,A12)	5,30 €
<i>Kürbiscremesuppe</i> (A4,A5,A7)	4,00 €
<i>Champignon-Consommé</i> (A1,A5,A7,A9)	4,00 €

## Zwischengerichte

Tranche vom Zanderfilet mit lauwarmen Linsensalat <sup>(A1,A2,A4,A5,A7,A9)</sup> 5,80 €  
und Champagnerschaum

Gemüse-Maultasche mit getrüffeltem Kartoffelpüree <sup>(A1,A4,A5,A7,A9)</sup> 5,60 €  
und Zwiebelconfit

## Hauptgerichte

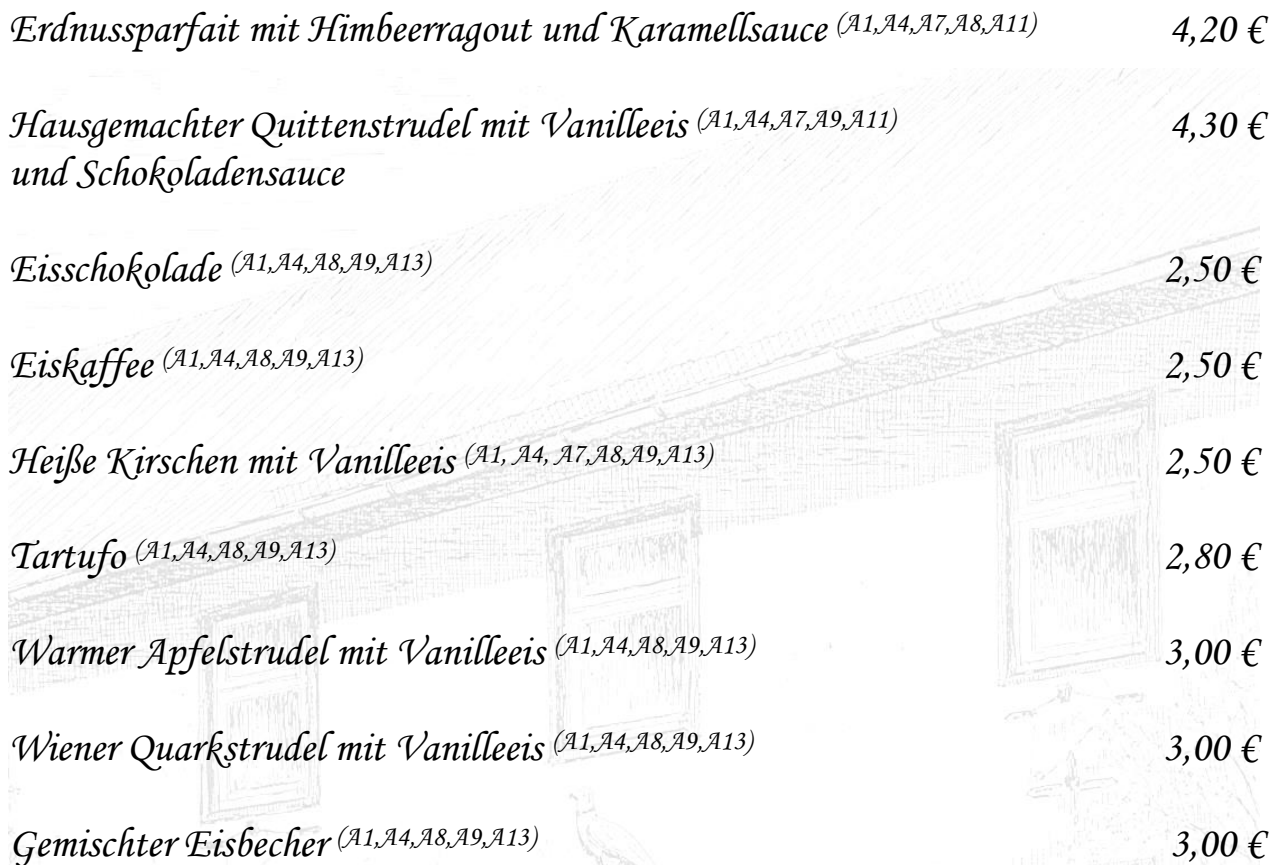
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ an Sauce Hollandaise <sup>(A1,A4,A5,A7)</sup> 10,80 €  
Erbsen und Möhren mit Pommes frites

Mit Lachs gefüllte Seezungenfilets an Safransauce <sup>(A1,A2,A4,A5,A7,A9)</sup> 11,30 €  
Blattspinat und Wild-Naturreis

Schweinelendchen im Speckmantel an Morchelrahmsauce <sup>(A1,A4,A5,A7,A9)</sup> 12,60 €  
Bohnenbündchen und Mandelbällchen

Lammkarree mit Haselnusskruste, Portwein-Jus <sup>(A1,A4,A5,A7,A9)</sup> 14,90 €  
grüne Bohnen und Polentarauten

Gebrautes Rumpsteak an Pfeffersauce <sup>(A1,A4,A5,A6,A7,A9,A12)</sup> 15,90 €  
Röstzwiebeln, Kartoffelgratin und Feldsalat



<i>Erdnussparfait mit Himbeerragout und Karamellsauce</i> (A1,A4,A7,A8,A11)	4,20 €
<i>Hausgemachter Quittenstrudel mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i> (A1,A4,A7,A9,A11)	4,30 €
<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