



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*

H. Brandt 1996

Abendkarte im Offizierheim

Vorspeisen / Suppe

Lachstatar auf Gemüserösti (A1, A2, A4, A5, A7, A12) 6,50 €
Crème fraîche und Salatbouquet

Ziegenkäse im Speckmantel (A4, A5, A7) 6,40 €
gegrillte Zucchinischeiben und getrockneten Tomaten

Carpaccio vom Rind (A4, A5, A7, A12) 6,80 €
Parmesan und Rucolasalat

Großer gemischter Salatteller (A4, A5, A6, A7, A8, A12, A13) 5,40 €
- mit Rindfleischstreifen 2,80 €
- mit Hähnchenbruststreifen 2,20 €
- mit Garnelenspieß (A3) 3,00 €

Rheinische Kartoffelcremesuppe mit Croûtons (A4, A5, A7, A9) 3,90 €

Klare Tomatenconsommé mit Einlage (A1, A4, A5, A7, A9) 4,20 €

Pasta-Gerichte

Tagliatelle Salmone (A1, A2, A4, A7, A9) 8,60 €
mit Lachs, Estragon, Tomaten-Sahnesoße

Penne mit Grillgemüse, Basilikumpesto und Burrata (A1, A4, A5, A7, A9) 7,20 €

Spaghetti Carbonara (A1, A4, A5, A7, A9) 7,80 €
mit Speck, Parmesan und Ei

Hauptgerichte

Schweineschnitzelvariationen: (A1, A4, A5, A6, A7, A9) 11,40 €

wahlweise als:

- Schweineschnitzel „Wiener Art“
- Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei
- Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce
- Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce

mit Pommes frites und Salat

Grillteller (Schweinesteak, Hähnchenbrust und Rindersteak) (A4, A5, A7, A12) 15,90 €
mit Kräuter-Schmand, Grillgemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet an Weißweinsauce, (A2, A4, A5, A7) 14,60 €
mit Spinatgemüse und Duftreis

Gebratene Maishähnchenbrust (A4, A5, A7) 13,90 €
mit feinem Ratatouille und cremiger Polenta

Tournedos vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce (A4, A7, A12) 12,80 €
mit gebratenen Champignons und Kartoffelgratin

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle (A1, A4, A5, A7, A9, A12) 14,20 €

Geschmorter Rinderbraten in Schalotten-Sauce, (A5, A5, A7, A12) 12,50 €
mit Rotkohl und tournierten Salzkartoffeln

Rosa gebratenes Rumpsteak (A4, A5, A7, A12) 15,90 €
mit Bohnenbündchen und Bratkartoffeln
200g

350g 19,90 €

wahlweise mit:

Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise

Dessertkarte



| | |
|--|--------|
| <i>Schwarzwälder Kirsch-Dessert im Glas</i> (A1, A4, A7, A8, A9, A11) | 4,50 € |
| <i>Eierlikör-Crème-Brûlée mit Schokoladenmousse</i> (A1, A4, A7, A9, A11) | 4,50 € |
| <i>Joghurt-Maracuja-Törtchen mit Himbeerragout</i> (A1, A4, A8, A9, A13) | 4,50 € |
| <i>Heiße Kirschen mit Vanilleeis</i> (A1, A4, A7, A8, A9, A13) | 3,20 € |
| <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 € |
| <i>Frische Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis</i> (A1, A4, A8, A9, A13) | 4,80 € |

(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

*Offizierheim in der Luftwaffenkasernen
Höln-Perle-Wahnheide, 1996*