



*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*

## *Speisekarte*

*(gültig ab 17:30 Uhr)*

### *Für den kleinen Hunger*



<i>Flammkuchen „Elsässer Art“</i> (A1,A3,A7)	4,90 €
<i>Garnelen-Rucola-Omelette mit Salat</i> (A1,A3,A4,A5,A7,A8,A9,A12,A13)	5,90 €
<i>Club Sandwich mit Pommes frites</i> (A1,A4,A7,A9,A12)	6,80 €
<i>Bacon-Cheeseburger mit Wedges</i> (A1,A4,A5,A7,A9,A12)	7,90 €
<i>Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> <i>Bratkartoffeln und Salat</i> (A6,A7,A8,A9,A10,A12)	10,20 €

### *Vorspeisen / Suppe*

<i>Hähnchen-Saté-Spieße mit Kohlrabi-Birnensalat</i> (A4,A5,A7,A9,A12)	5,70 €
<i>Gebratenes Saiblingsfilet an Wildkräutersalat</i> (A2,A4,A5,A7,A9) <i>mit Limonen-Vinaigrette</i>	6,20 €
<i>Minestrone</i> (A5,A7)	4,00 €
<i>Erbsencremesuppe</i> (A3,A4,A7,A9)	4,00 €

## *Zwischengerichte*

*Pappardelle mit Gemüse-Bolognese* (A1,A4,A5,A7,A9) 5,60 €

*Spaghetti mit Fenchel, Sardinen und Pinienkernen* (A1,A2,A4,A5,A7,A9) 5,80 €

## *Hauptgerichte*

*Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat* (A1,A4,A5,A7,A9,A12) 9,60 €

*Gebratenes Victoriasee-Barschfilet mit Paprikasauce auf Petersilien-Püree* (A2,A4,A5,A7,A9) 11,90 €

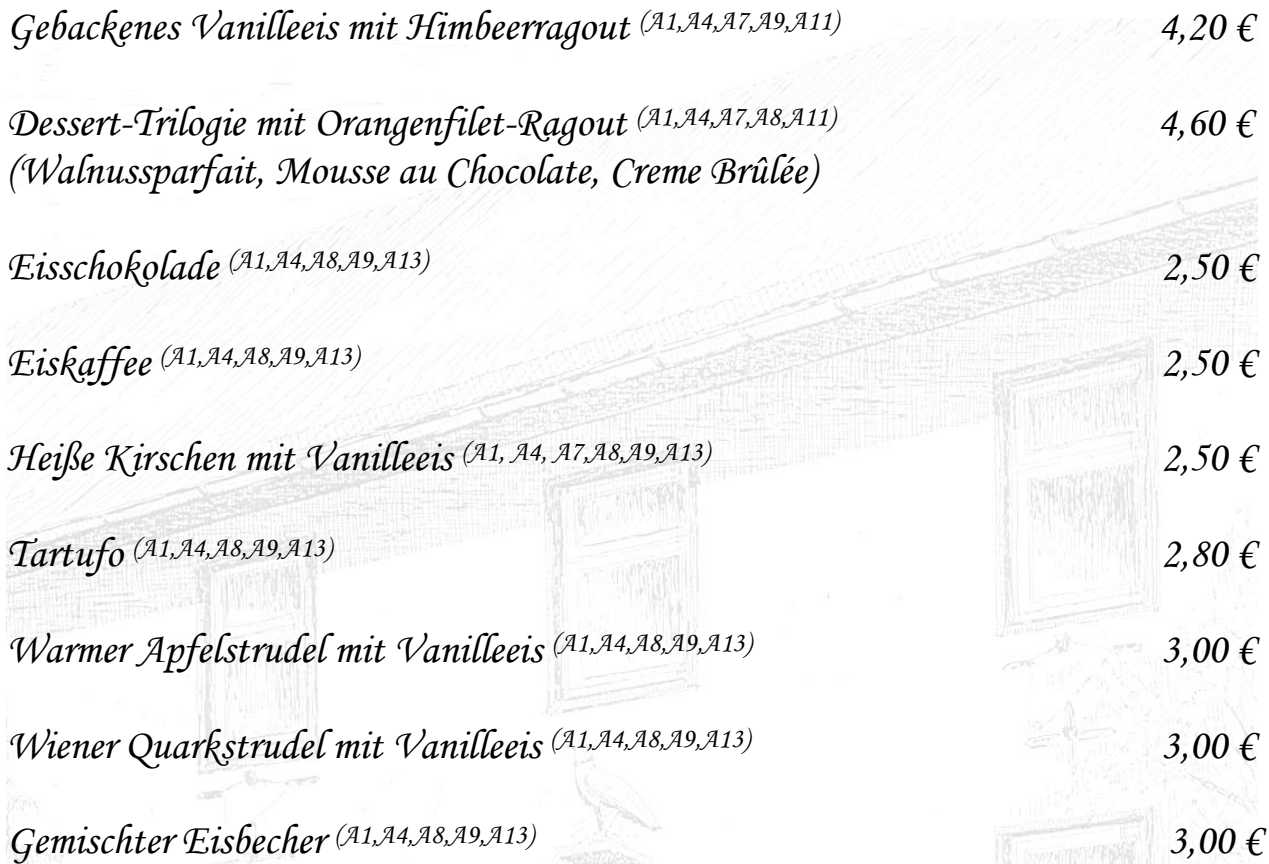
*Schweinefilet mit Mascarpone-Kräuterseitlingen-Ragout Zuckerschoten und Serviettenknödel* (A1,A4,A5,A7,A9) 12,60 €

*Rosa gebratene Entenbrust mit Balsamico-Jus violetten Karottengemüse und Polenta-Taler* (A4,A5,A7) 13,10 €

*Gebratenes Rumpsteak an Schnittlauch-Senfrahmsauce Romanesco und Kartoffelplätzchen* (A1,A4,A5,A7,A9,A12) 15,90 €

*Lammlachs mit Kräuter-Olivenhaube an Schalotten-Sauce mit Bohnen und Gnocchi* (A1,A4,A5,A7,A9,A12) 17,40 €

## Dessertkarte



<i>Gebackenes Vanilleeis mit Himbeerragout</i> (A1,A4,A7,A9,A11)	4,20 €
<i>Dessert-Trilogie mit Orangenfilet-Ragout</i> (A1,A4,A7,A8,A11) (Walnussparfait, Mousse au Chocolate, Creme Brûlée)	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