



*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**  
vom 30.07.2018 bis 21.09.2018  
(gültig ab 17:30 Uhr)

**Für den kleinen Hunger**



Flammkuchen „Elsässer Art“ (A1,A3,A7)	4,90 €
Currywurst mit Pommes frites (A1,A4,A7,A9,A12)	5,30 €
Bauernomelette mit Salat (A1,A3,A4,A5,A7,A8,A9,A12,A13)	5,90 €
Strammer Max mit Fleischkäse (A1,A4,A5,A7,A9,A12)	7,80 €
Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salat (A6,A7,A8,A9,A10,A12)	10,20 €

**Vorspeisen / Suppe**

Mozzarella-Carpaccio mit Tomatenmousse (A4,A5,A7,A9,A12) und Basilikumcreme	4,90 €
Apfel-Matjes-Tatar auf Pumpernickel mit Wasabi Creme und Wildkräutersalat (A2,A4,A5,A7,A9,A12)	5,60 €
Blumenkohlcremesuppe (A3,A4,A7,A9)	4,00 €
Klare Tomatensuppe mit Grießnocken (A5,A7)	4,10 €

## Zwischengerichte

Sommerlicher Salatteller (A1, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A12, A13) 5,30 €  
mit gebratenen Pfifferlingen

Pappardelle mit Pfifferlingen „al la creme“ (A1, A4, A5, A7, A9) 5,80 €

Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchenfleisch (A1, A2, A3, A4, A5, A7, A9, A14) 5,90 €

## Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Holzfäller Art“ mit Speckbohnen (A1, A4, A5, A7, A9, A12) 9,60 €  
Pommes frites

Gefüllte Poulardenbrust mit Roquefort-Käse im Speckmantel (A1, A4, A5, A7, A9) 11,80 €  
Kirschtomatenragout und Pappardelle

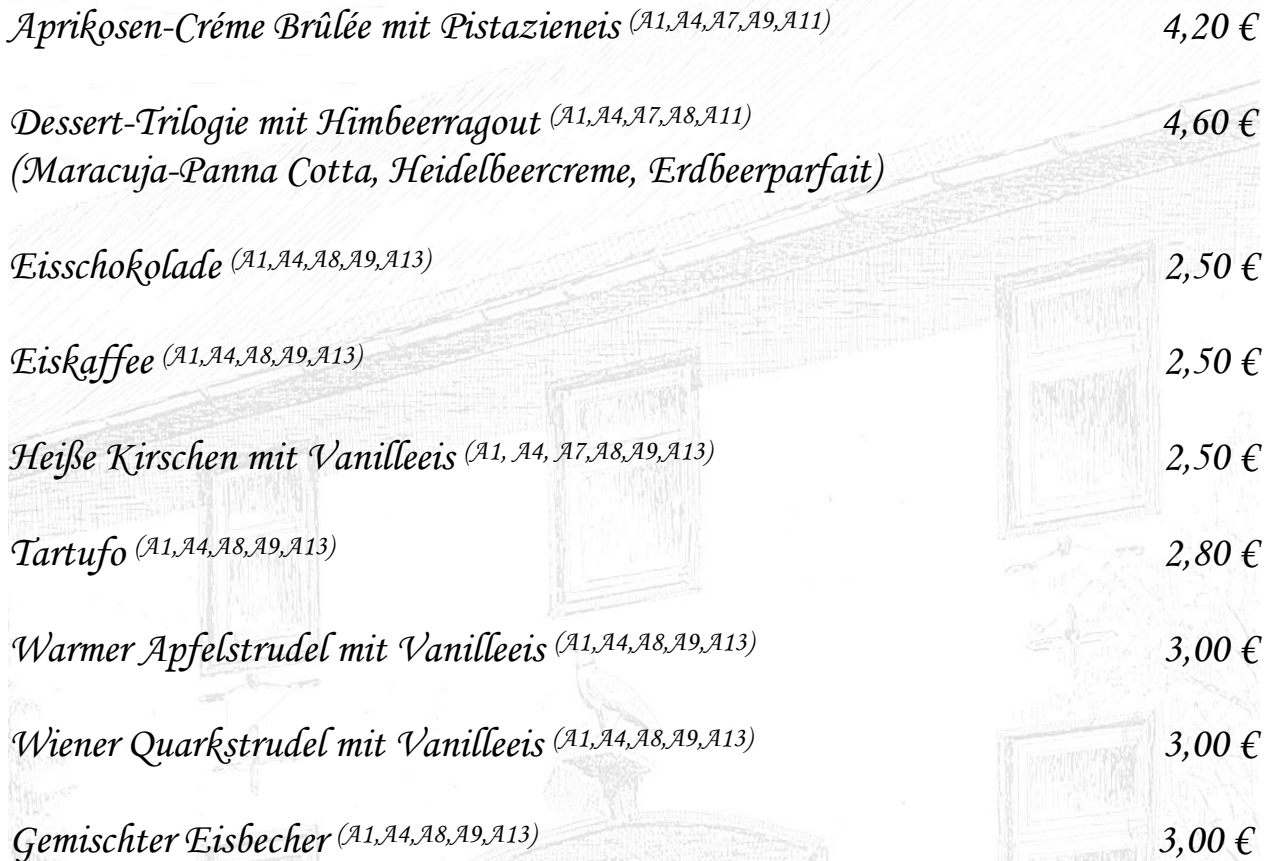
Schweinefilet mit Steinpilzsauce (A1, A4, A5, A7, A9) 12,60 €  
Brokkoliröschen und hausgemachte Rösti

Kabeljaufilet mit Kartoffelschuppen an Petersiliensauce (A2, A4, A5, A7, A9) 13,10 €  
Gemüsespieß und Süßkartoffelpüree

Tournedo vom Kalbsfilet mit Jus, (A1, A4, A5, A7, A9, A12) 14,70 €  
Kohlrabi-Zuckerschotengemüse und Dauphin-Kartoffeln

Gebratenes Rumpsteak (A4, A5, A7, A9, A12) 15,90 €  
mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln

## Dessertkarte



<i>Aprikosen-Crème Brûlée mit Pistazieneis</i> (A1,A4,A7,A9,A11)	4,20 €
<i>Dessert-Trilogie mit Himbeerragout</i> (A1,A4,A7,A8,A11) (Maracuja-Panna Cotta, Heidelbeercreme, Erdbeerparfait)	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