

# Herzlich willkommen

in der **OASE – Zum Oertzetal!** Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Seit dem Jahr 1973 ist unser Haus fester Bestandteil der Stadt Munster und des Bundeswehrstandortes. Hier treffen sich Soldaten und Zivilbevölkerung zu geselligen Stunden, genießen in angenehmer Atmosphäre die leckeren Speisen unseres Restaurants, feiern Hochzeiten, Kompaniefeste und Firmenveranstaltungen oder übernachten in unseren gemütlich ausgestatteten Zimmern.

Als Betreuungseinrichtung für Bundeswehrangehörige unter gemeinnütziger Trägerschaft der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS) halten wir für Soldaten und Zivilbedienstete der Bundeswehr selbstverständlich besondere Angebote bereit:

- regelmäßige Freizeitaktivitäten, die Bundeswehrangehörigen aller Dienstgradgruppen und Konfessionen offen stehen (Termine unter [www.EAS-Berlin.de](http://www.EAS-Berlin.de))
- Sonderpreise auf Speisen und Getränke im Restaurant (Vorlage des Truppen- bzw. Dienstausweises **vor der Bestellung**; Aktionsangebote ausgenommen)
- vergünstigte Nutzung der Bowlingbahn
- kostenlose Überlassung von Saal und Tagungsräumen für dienstliche bzw. dienstlich veranlasste Veranstaltungen
- Sonderkonditionen bei Kompaniefesten

Über Ihre Fragen oder Anregungen freuen wir uns jederzeit und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Guten **Appetit!**



## Suppen

<b>Tomatencreme</b> mit Basilikum-Pesto und Croûtons	<b>4,50 €</b>
<b>Traditionelle Hochzeitssuppe</b> mit reichlich Einlage	<b>4,50 €</b>

## Warme und kalte Vorspeisen

*Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen  
unser hausgemachtes Focaccia*

<b>Portion Focaccia extra</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Gebackener Fetakäse Papilot</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven und Salatgarnitur	<b>7,90 €</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> auf Zwiebelconfit mit Salatgarnitur	<b>7,90 €</b>
<b>Sechs gebratene Garnelen</b> in Knoblauch-Olivenöl, garniert mit mediterranen Kräutern	<b>8,50 €</b>
<b>Hausgemachtes Aioli</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Original griechischer Zaziki</b> mit Gurke, Dill und Knoblauch	<b>4,90 €</b>

## Salate

**Kleiner bunter Salatteller** 3,50 €  
mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Erdnüsse  
und Hausdressing (ohne Focaccia)

## Salat Bowls

**Bunte Kräutersalate der Saison**  
mit Gurke, Tomate, Paprika und einem Dressing Ihrer Wahl

*Wahlweise als:*

**„Fitness“** 12,00 €  
mit gebratener Hähnchenbrust,  
Erdnüssen und frischen Früchten der Saison

**„Mr. & Mrs.“** 13,50 €  
mit gebratenen Roastbeef-Streifen

**„Greek“** 11,50 €  
mit Fetakäse, Oliven und Peperoni

**„Wald & Wiese“** 11,50 €  
mit gebratenen Champignons, Knoblauch,  
frischen Kräutern und Parmesan

*dazu unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:*  
Balsamico, Joghurt, Honig & Senf-Hausdressing

## Flammkuchen

**„Klassik“** 7,50 €  
mit Schmand, Speck & Zwiebeln

**„Erborino“** 8,50 €  
mit Schmand, Spinat & Gorgonzola

**„Griechisch“** 9,50 €  
mit Schmand, Feta, Zwiebeln & Peperoni

## Hauptgerichte

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat mit unserem Hausdressing*

<b>Rumpsteak (200g)</b> mit Kräuterbutter und Kartoffel-Dippers (frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)	<b>20,50 €</b>
<b>Mistkarre</b> Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit Sauce Hollandaise und frischen gebratenen Champignons	<b>17,50 €</b>
<b>Gegrilltes Schweinenackensteak (250g)</b> Salsa-Tomatenragout mit einem Schuss Gin und Kartoffel-Dippers (frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)	<b>14,50 €</b>
<b>Mixed Grill</b> gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust, serviert mit Kräuterbutter und Steakhouse fries	<b>19,50 €</b>

## Unsere Klassiker

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat*

<b>Currywurst</b> mit einer hausgemachten Currysauce und Steakhouse fries	<b>7,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit drei Spiegeleiern und Gewürzgurke	<b>7,50 €</b>
<b>Hacksteak</b> mit gebratenen Zwiebeln, einem Spiegelei, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	<b>9,50 €</b>

## Schnitzel

*Zu allen Schnitzeln servieren wir Ihnen einen Salatteller mit Hausdressing und Steakhouse fries*

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 13,50 €  
mit Zitronenscheiben

**Schweineschnitzel „Jäger Art“** 15,50 €  
mit frischen Champignons und Rahmsauce

**Schweineschnitzel „Holstein Art“** 15,50 €  
mit Spiegelei und Gewürzgurke

## Frische Tagliatelle

**mit gebratenen Roastbeef-Streifen** 14,50 €  
und bunten, mediterranen Gemüse

**in Gorgonzolasauce mit Spinat,** 11,50 €  
Cocktailtomaten und Cashewkerne

**mit Garnelen,** 15,50 €  
Kirschtomaten in Knoblauchsahne und Parmesan

## Dessert

**Süßer Flammkuchen** 6,50 €  
mit Vanille-Schmand, Zimt und feinen Apfelspalten

*Wir bieten Eis aus eigener Herstellung!  
Lassen Sie sich von unserer Kreativität überraschen  
und fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.*

**je Kugel** 1,50 €

**Portion Sahne** 1,00 €

**Verschiedene Eissorten** 6,50 €  
mit verschiedenen Toppings

**Crème Brûlée Duo** 5,50 €  
mit saisonalen Früchten

**Affogato Espresso** 4,90 €  
eine Kugel von unserem hausgemachten Vanilleeis  
mit einem doppelten Espresso übergossen und Sahnetupfer

**Alkoholfreie Getränke**

Pepsi-Cola   Pepsi-Zero	0,30 l	2,50 €
Mirinda   7up   Schwip Schwapp	0,30 l	2,50 €
Ginger Ale   Bitter Lemon	0,20 l	2,50 €
Selters <i>naturell oder classic</i>	0,25 l 0,75 l	2,50 € 5,50 €
Lütts Landlust Saftschorle <i>Streuobst-Apfel   Rhabarber   Rote Früchte   Holunderblüte</i>	0,33 l	3,00 €
Apfelsaft   Orangensaft   Kirschsft	0,30 l	3,50 €
Hausgemachte Eistees oder Limonaden	0,30 l 1,0 l	3,00 € 8,50 €

**Heißgetränke**

Tasse Kaffee Crème	2,50 €
Becher Kaffee	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
Glas Tee	2,30 €
<i>Assam, Darjeeling, Früchte, Kräuter, Pfefferminze</i>	

**Aperitif**

Aperol Spritz	4,50 €
Hugo	4,50 €

## Fassbier

Radeberger Pilsner	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	4,70 €
Alster	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	4,70 €
Guinnes	0,30 l	3,90 €
	Pint 0,568 l	5,90 €

## Flaschenbier

Schöfferhofer Hefeweizen (hell)	0,50 l	4,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen (dunkel)	0,50 l	4,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50 l	4,70 €
Jever fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen (gemischt) <i>wahlweise mit Pepsi-Cola, Bananen- oder Kirschsaff</i>	0,50 l	4,90 €

## Spirituosen & Co.

Mackenstedter Korn	2 cl	1,50 €
Waldmeister, Rhabarber	2 cl	2,00 €
Heidegeist	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Malteser Kreuz	2 cl	2,50 €
Ratzeputz	2 cl	2,80 €
Ouzo	2 cl	2,00 €
Hennessy	2 cl	3,50 €
Obstwasser	2 cl	2,50 €
Williams Birne	2 cl	2,80 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	2,00 €



## Cocktails

kukki Cocktails – *Der erste Cocktail mit Eis in der Flasche*

Mojito	0,275 l	5,00 €
El Presidente	0,275 l	5,00 €
Sex on the Beach	0,275 l	5,00 €
Wild Passion Fruit	0,275 l	5,00 €
Red Berry	0,275 l	5,00 €
Colada	0,275 l	5,00 €

## Wein & Sekt

Prosecco Piccolo	0,20 l	5,00 €
Prosecco	0,75 l	15,00 €
Sekt Piccolo	0,20 l	5,00 €
Sekt	0,75 l	15,00 €

*Unser Weinangebot finden Sie in einer separaten Weinkarte. Bitte fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter vom Service-Team.*

## Longdrinks

Jack Daniels Cola	0,20 l	5,00 €
Wodka Bull	0,20 l	5,00 €
Captain Morgan Cola	0,20 l	5,00 €
Whiskey Cola	0,20 l	5,00 €
Havanna Cola	0,20 l	5,00 €
Gin Tonic	0,20 l	5,00 €