

# 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 Bundeswehr-angehörigen 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!**



*Zu allen Tapas und Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgemachtes  
Baguette*

## **Tapas**

<b>Oliven</b> in Kräutern eingelegt	<b>3,50 €</b>
<b>Walnuss-Cranberry Dip</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Feta Creme</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Scharfer Gemüse Dip</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Aioli</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Pimientos de Padrón</b> grüne Paprika, gebacken mit Meersalz und Knoblauch	<b>3,50 €</b>
<b>Patatas Bravas</b> Gebackene Kartoffeln in Chilliöl	<b>3,00 €</b>
<b>Drei Garnelen</b> in Kräuterbutter gebraten	<b>6,50 €</b>
<b>Boujourdi</b> gebackene Käsevariation auf Tomatenscheiben, roten Zwiebeln und Peperoni gebacken mit Rucola-Pesto	<b>5,50 €</b>

*Leckere Tapas*

# Vorspeisen & Suppen

*Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen hausgemachtes  
Baguette*

## Vorspeisen

**Zweierlei vom Camembert an Blattsalaten** 9,50 €  
mit Preisbeeren

**Oase Platte für zwei Personen** 19,00 €  
mit hausgemachtem Schinken, Heidemettwurst und  
Käse aus der Region, eingelegtes Gemüse und  
Birnen-Chutney

## Suppen

**Französische Zwiebelsuppe** 5,50 €  
mit Käsecrouton

**Tagessuppe** 4,50 €  
tagesaktuelle Suppe



*Bunte Kräutersalate der Saison, mit Gurke, Tomate, Paprika und einem Dressing Ihrer Wahl. Dazu servieren wir hausgemachtes Baguette.*

## Salat Bowls

*Wahlweise als:*

**„Fitness“** 14,60 €  
mit gebratener Hähnchenbrust,  
Erdnüssen und frischen Früchten der Saison

**„Greek“** 12,90 €  
mit Fetakäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln

**„Caesar Salad“** 13,50 €  
mit Sardellen, Croutons und Parmesan

**„Atlantis“** 16,50 €  
mit gebratenen Garnelen und Avocado

**Kleiner Beilagensalat** 4,50 €

*dazu unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:*

- Honig-Senf-Dressing (Haus-Dressing)
- Caesar-Dressing
- Himbeer-Balsamico-Dressing

## Flammkuchen

<b>„Klassik“</b> mit Schmand, Speck & Zwiebeln	<b>8,50 €</b>
<b>„Neapel“</b> mit Schmand, Kirschtomaten, Mozzarella, Frühlingslauch und Olivenöl	<b>8,90 €</b>
<b>„Tijuana“</b> mit Schmand, Hähnchenbruststreifen, Jalapenos und Paprika	<b>11,50 €</b>
<b>„Oase“</b> mit Schmand, Birnenspalten, Walnüssen, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken	<b>12,50€</b>
<b>„Quattro“</b> mit Schmand, Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella, Gouda und frischem Rucola	<b>7,90 €</b>

## FrISChe Fettuccine

<b>mit Garnelen,</b> Kirschtomaten in Knoblauchsahne und Parmesan	<b>15,50 €</b>
<b>mit getrockneten Tomaten,</b> Peperoni, Knoblauch, Fetakäse und Rucola	<b>13,50 €</b>
<b>Gnocchi alla Rucola</b> in Trüffelbutter	<b>11,50 €</b>

## Hauptgerichte

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat mit unserem Hausdressing (Honig-Senf-Dressing)*

<b>Rumpsteak (200g)</b> mit Kräuterbutter und Kartoffel-Dippers (frittierte Kartoffelscheiben mit Schale) und Pfeffer	<b>24,60 €</b>
<b>Mistkarre</b> Schweinemedallions auf Bratkartoffeln und frischen gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce	<b>19,50 €</b>
<b>Tomahawk-Schweinesteak (300g)</b> mit Chimichurri Sauce an Gemüsetörtchen und Dippers	<b>24,90 €</b>
<b>Mixed Grill</b> gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust, serviert mit Kräuterbutter und Steakhouse Fries	<b>20,90 €</b>
<b>Oase-Spieß</b> mit Rind-, Schwein- und Hähnchenfleisch, auf Pitabrot, Rote Zwiebel Petersiliesalat, Pilaw Reis und Paprikabutter	<b>21,90 €</b>
<b>Hähnchen-Pfanne</b> Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce auf Bandnudeln	<b>17,60 €</b>

## Unsere Klassiker

<b>Currywurst</b> mit einer hausgemachten Currysauce und Steakhouse Fries	<b>8,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit drei Spiegeleiern und Gewürzgurke	<b>8,00 €</b>

## Burger

*Unsere Burger werden mit einem 200g Patty aus regionalem Rindfleisch, Brioche Bun, Lollo Bianco Salat, Gurke und Oase Salsa Sauce zubereitet. Dazu servieren wir Kartoffel-Dippers*

<b>„Manhattan“</b>	<b>15,50 €</b>
mit Käse, roten Zwiebeln, Speck und Jalapenos	
<b>„Classic“</b>	<b>13,50 €</b>
<b>„Florenz“</b>	<b>14,90 €</b>
mit Gorgonzola und Birnen-Chutney	
<b>„Veggie Umami“</b>	<b>10,50 €</b>
Patty aus gegrillten Pilzen (Shiitake) und getrockneten Tomaten	

## Schnitzel International

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

<b>Original Wiener Schnitzel</b>	<b>21,90 €</b>
mit Kalbsfleisch und Zitronenscheibe, Sardelle und Kapern	
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b>	<b>17,50 €</b>
mit Champignonsauce	
<b>Schnitzel „Orient“</b>	<b>19,90 €</b>
mit Kalbsfleisch in Tarhana-Panade mit scharfem Gemüse Dip	
<b>Hähnchenschnitzel „Thai“</b>	<b>15,90 €</b>
im Sesam-Panko-Mantel mit Mango-Chutney	

## Kinderkarte

<b>Nuggets mit Pommes</b>	<b>5,00 €</b>
6 Nuggets mit Pommes Ketchup und Mayonnaise	
<b>Schnitzel mit Karotten-Erbesen Gemüse</b>	<b>5,00 €</b>
Kleines Schnitzel und Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise	

## Dessert

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

<b>Kugel Eis</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Portion Sahne</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Kumquats</b>	<b>6,90 €</b>
Kumquats-Kompott mit Schokoladen-Crêpe und Prosecco-Eis	
<b>Limetten Panna Cotta</b>	<b>5,90 €</b>
auf Beerenragout	
<b>Süßer Flammkuchen</b>	<b>6,50 €</b>
mit Vanille-Schmand, Zimt und feinen Apfelspalten	
<b>Affogato Espresso</b>	<b>5,00 €</b>
eine Kugel von unserem hausgemachten Vanilleeis mit einem doppelten Espresso übergossen und Sahnetupfer	



# Alkoholfrei, Säfte & Heißes

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola   Pepsi-Zero	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €
Mirinda   7up   Schwip Schwapp	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €
Ginger Ale   Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
Selters <i>naturell oder classic</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	6,50 €

## Säfte

Naturtrüber Apfelsaft   Orangensaft   Kirschnektar   Maracujasaft   Bananennektar   Ananassaft	0,30 l	3,50 €
Lütts Landlust Saftschorlen <i>Streuobst-Apfel   Rhabarber   Holunderblüte   Johanna</i>	0,33 l	3,50 €
Hausgemachte Eistees oder Limonaden <i>saisonale Sorten (fragen Sie unsere Mitarbeiter)</i>	0,30 l	3,50 €
	1,0 l	9,00 €

## Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Glas Tee	2,90 €

*Die Sorten finden Sie in unserer Teekarte.*

## Fassbier

Radeberger Pilsner	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,90 €
Alster	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,90 €
Guinnes	0,30 l	4,20 €
	Pint 0,568 l	6,20 €

## Flaschenbier

Schöffelhofer Hefeweizen (hell)	0,50 l	4,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (gemischt) <i>wahlweise mit Pepsi-Cola, Bananen- oder Kirschsft</i>	0,50 l	4,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50 l	4,90 €
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,00 €
Jever Zitrone (alkoholfrei)	0,33 l	3,00 €
Vitamalz	0,30 l	3,00 €

## Sekt

Sekt Piccolo	0,20 l	6,00 €
Sekt	0,75 l	15,00 €

# Aperitifs, Spirituosen & Co.

## Aperitif

Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Sodawasser, Orange)	0,20 l	5,50 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry und Beeren)	0,20 l	5,50 €
Gingerrino (Weißwein, Ginger Ale, Orange, Minze)	0,20 l	5,50 €

## Spirituosen & Co.

	2 cl	
Strothmann Weizenkorn, 32% Vol	2,00 €	
Berentzen (verschiedene Sorten)	2,00 €	
Jägermeister, 35% Vol.	2,20 €	
Aalborg Jubiläumsaquavit, 42% Vol.	2,50 €	
Linie Aquavit	2,50 €	
Ratzeputz, 58%	2,80 €	
Ouzo	2,00 €	
Hennessy v.s. Cognac	3,50 €	
Obstwasser	2,50 €	
Heidegeist 108er, 54% Vol.	3,00 €	
Williams Birne	3,00 €	
Grappa	3,00 €	
Sambuca	2,50 €	
Ramazzotti, 30% Vol.	3,00 €	
Ramazzotti Crema	3,00 €	
Fernet Branca	3,00 €	
Tequila	3,00 €	

## Longdrinks

wahlweise mit Softgetränk, Energy oder Tonic

	2 cl	4 cl
pro Longdrink	5,00 €	7,00 €

Jack Daniels  
Vodka  
Captain Morgan  
Havanna  
Gin  
Baccardi