

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)
- Bundeswehrangehörige (=Soldaten und Zivilbedienstete) erhalten bei Vorlage des Truppen- oder Dienstausweises **vor der Bestellung** 10% Rabatt auf Ihre Hauptspeise und Getränke – Aktionskarten und Aktionsrabatte 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!**



Guten *Appetit!*

Zu allen Tapas servieren wir Ihnen hausgemachtes Baguette

Tapas

Oliven in Kräutern eingelegt	3,50 €
Drei Garnelen in Knoblauchöl	8,50 €
Tsatsiki	4,50 €
Pimientos de Padrón grüne Paprika, gebacken mit Meersalz und Knoblauch	4,00 €
Scharfer Gemüse Dip	3,00 €

Leckere Tapas



Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen hausgemachtes Baguette.

Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und einem Salatbouquet	10,50 €
Eine halbe gefüllte Paprika mit Schafskäse gefüllt und überbacken	10,50 €
Gegrillte Champignon-Köpfe auf Reis mit Kräuterpesto	7,20 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons überbacken	5,50 €
---	---------------

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

Salat Bowls

Wahlweise als:

„Fitness“ mit gebratener Hähnchenbrust, Erdnüssen und frischen Früchten der Saison	15,50 €
„Atlantis“ mit 4 gebratenen Garnelen und Avocado	17,50 €
„Argentina“ mit gebratenen Rumpsteak-Streifen	18,50 €

Kleiner Beilagensalat **4,50 €**

dazu unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

- Honig-Senf-Dressing (Haus-Dressing)
- Thousand-Island-Dressing
- Himbeer-Balsamico-Dressing

Salat Bowls



Flammkuchen & Fettuccine & Ofenkartoffeln

Flammkuchen

„Klassik“ mit Schmand, Speck & Zwiebeln	11,00 €
„Neapel“ mit Schmand, Kirschtomaten, Mozzarella, Frühlingslauch und Olivenöl	11,00 €
„Oase“ mit Schmand, Birnenspalten, Walnüssen, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken	14,00 €

Frische Fettuccine

mit Garnelen, Kirschtomaten in Knoblauchsahne und Parmesan	17,80 €
Gorgonzola mit Kirschtomaten	14,20 €

Ofenkartoffel mit Salatbeilage

Wahlweise mit:

Sour Cream	12,90 €
Hähnchenstreifen und Sour Cream	14,90 €
gebratenen Champignons und Sour Cream	13,90 €



Hauptgerichte

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

Mistkarre	22,50 €
Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit frischen gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce	
Hähnchen-Pfanne	18,60 €
Hähnchengeschnetzeltes mit Fettuccine	
Mixed Grill	23,50 €
gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust, serviert mit Kräuterbutter und Steakhouse Fries	
Cevapcici (hausgemacht, Rind)	16,90 €
mit Djuvec-Reis und Pommes	
Hähnchenmedallions	17,00 €
mit einer Curry-Frucht-Sauce und Reis	

Vom Küchenchef empfohlen:

Grillteller Attila	24,50 €
Schweinenackensteak, Hähnchenspieß, Grillwurst, Cevapcici, gebratener Speck, Djuvec-Reis, Pommes, Ajvar und Tsatsiki	

Unsere Klassiker

Currybockwurst	10,50 €
mit einer hausgemachten Currysauce und Pommes Frites	
Bratkartoffeln	9,60 €
mit drei Spiegeleiern	

Steaks

Alle Steaks servieren wir mit einem Salat.

Rumpsteak 250g

wahlweise mit:

Kräuterbutter und Pommes Frites 28,50 €

gebratenen Champignons und Pommes Frites 31,50 €

Pfeffersauce und Pommes Frites 29,50 €

Rinderhacksteak 17,90 €

mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln

Fisch

Wir servieren alle Gerichte mit einem Salat und Salzkartoffeln.

Zanderfilet, gebraten 24,90 €

mit Spinat und Knoblauch-Kräuter-Pesto

6 Garnelen 17,80 €

in Knoblauchsauce

Burger

Unsere Burger werden mit einem 180g Irish Beef Burger Patty, Brioche Bun, Lollo Blattsalat, Gurke und Oase Salsa Sauce zubereitet. Dazu servieren wir Pommes Frites.

„Manhattan“	16,90 €
mit Käse, roten Zwiebeln, Speck und Jalapenos	
„Classic“	14,90 €
Veggie „Umami“	12,90 €
Patty aus gegrillten Pilzen (Shiitake) und getrockneten Tomaten	

Schnitzel International

Zu allen Schnitzeln servieren wir Ihnen einen Salatteller mit unserem Hausdressing und Pommes Frites.

„Wiener Art“	17,50 €
Schweineschnitzel mit Zitronenscheiben	
„Jäger Art“	19,50 €
Schweineschnitzel mit Champignonsauce	
„Holsteiner Art“	19,50 €
Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern	
„Italia“	18,50 €
Hähnchenschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken	
„Hawaii“	18,50 €
Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken	
„Thai“	18,50 €
Hähnchenschnitzel im Sesam-Panko-Mantel mit fruchtiger Curry-Sauce	

Kinderkarte & Desserts

Kinderkarte

Nuggets mit Pommes 6 Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	6,50 €
Schnitzel Kleines Schnitzel und Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise	6,50 €
Nudeln mit Tomatensauce	5,00 €

Dessert

Süßer Flammkuchen mit Apfel	6,50 €
Eier-Pfannkuchen mit Eis gefüllt	6,00 €
Kugel Eis	1,50 €
Portion Sahne	1,00 €
„Affogato“ doppelter Espresso	6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola (8, 12) Pepsi-Zero (2, 9,12)	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	5,00 €
Mirinda (8, 12) 7up Schwip Schwapp	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	5,00 €
Ginger Ale (2) Bitter Lemon (8,13)	0,20 l	3,00 €
Selters <i>naturell oder classic</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	6,50 €

Säfte

Naturtrüber Apfelsaft (8) Orangensaft Kirschnektar / Maracujasaft (8, 14) Bananennektar Ananassaft (8) /	0,30 l	3,50 €
Lütts Landlust Saftschorlen <i>Streuobst-Apfel Rhabarber Holunderblüte Johanna</i>	0,33 l	3,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème (12)	2,50 €
Cappuccino (12, G)	3,00 €
Milchkaffee (12, G)	3,00 €
Espresso (12)	2,00 €
Doppelter Espresso (12)	3,50 €
Latte Macchiato (12, G)	3,50 €
Heiße Schokolade (G, A)	3,50 €
Glas Tee	2,90 €

Die Sorten finden Sie in unserer Teekarte.

Fassbier, Flaschenbier & Sekt

Fassbier

Radeberger Pilsner (A)	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	5,00 €
Alster (A)	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	5,00 €
Guinness	0,30 l	4,50 €
	Pint 0,568 l	6,50 €

Flaschenbier

Schöfferhofer Hefeweizen (hell) (A)	0,50 l	5,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen (gemischt) (A) <i>wahlweise mit Pepsi-Cola, Bananen- oder Kirschsaff</i>	0,50 l	5,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei) (A)	0,50 l	5,00 €
Jever Fun (alkoholfrei) (A)	0,33 l	3,00 €
Jever Zitrone (alkoholfrei) (A, 9, 2, 8)	0,33 l	3,00 €
Vitamalz (2)	0,30 l	3,00 €

Sekt

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



Aperitif

Aperol Spritz (2, 13) (Aperol, Sekt, Sodawasser, Orange)	0,20 l	5,50 €
Lillet Wild Berry (9, 14, 0) (Lillet, Wild Berry und Beeren)	0,20 l	5,50 €
Gingerrino (2, 6, 0) (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%	3,00 €	
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
Bacardi