

Herzlich willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen und heißen Sie herzlich in unserem Haus willkommen.

Seit dem Jahr 1973 ist die OASE – Zum Oertzetal ein fester Bestandteil der Stadt Munster und des Bundeswehrstandortes. Unser Haus ist über viele Jahre hinweg zu einem Ort der Begegnung geworden, an dem sich Soldaten und Zivilbevölkerung gleichermaßen treffen. Hier genießt man in angenehmer Atmosphäre die Speisen unseres Restaurants, verbringt gesellige Stunden mit Freunden, Kollegen und Familie oder feiert besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten, Kompanieabende und Firmenveranstaltungen.

Als Betreuungseinrichtung für Bundeswehrangehörige unter der gemeinnützigen Trägerschaft der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für Soldatenbetreuung (EAS) fühlen wir uns dem Bundeswehrstandort Munster besonders verbunden. Daher halten wir für Soldaten sowie zivile Mitarbeiter der Bundeswehr einige besondere Angebote bereit.

Bundeswehrangehörige erhalten bei Vorlage des Truppen- oder Dienstausweises 10 % Rabatt auf Hauptspeisen und Getränke (ausgenommen Aktionsangebote) sowie vergünstigte Konditionen bei der Nutzung unserer Bowlingbahnen.

Für Fragen, Wünsche oder Anregungen steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Team der OASE – Zum Oertzetal



Guten Appetit

Vorspeisen

 Oliven in Kräutern und Knoblauch eingelegt	3,50 €
 Tzatziki „original griechisch“	4,50 €
 Gebackener Camembert Preiselbeeren Salat von der Salatbar	10,50 €
 Panierter Schafskäse Zwiebeln Salat von der Salatbar	11,50 €

Vorspeisen zum Teilen

 Gebackene Lángos Creme Fraîche geriebener Käse Knoblauch	8,90 €
 Gebackene Lángos Schafskäse Knoblauchöl Rucola Cockailtomaten	12,90 €

Suppen

Tagessuppe	5,00 €
 Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe	5,00 €
Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Käse überbacken	5,00 €

 = vegetarisch

 = vegan

Salate & Flammkuchen

Neu bei uns!

Stellen Sie sich Ihren Salat an unserer Salatbar nach Ihrem Geschmack selbst zusammen!

Die Beilagen sowie Baguette, serviert Ihnen der Service aus der Küche!

Beilagensalat	3,00 €
Salat groß	8,50 €

Vorspeisen

„Fitness“	15,50 €
gebratene Hähnchenbrust frischen Früchten der Saison	

„Fjord“	19,50 €
Räucherlachsstreifen, Mozzarella	

„Argentinia“	19,50 €
gebratene Rinderstreifen Champignons	

Flammkuchen

„Klassik“	12,00 €
Schmand Käse Speck und Zwiebeln	

 „Neapel“	12,00 €
Schmand Käse Kirschtomaten Mozzarella Frühlingslauch Olivenöl	

„Ahoi“	16,00 €
Schmand Käse roten Zwiebeln Räucherlachsstreifen	

 „Zorba“	14,50 €
Schmand Schafskäse Kirschtomaten Oliven, Peperoni Zwiebeln Tzatziki	

 = vegetarisch

 = vegan



FrISChe Fettuccine

gebratene Garnelen (5 Stück) 24,50 €

Kirschtomaten | Knoblauchsahne | Parmesan

Hähnchengeschnetzeltes 19,50 €

Champignon-Sahnesauce

 **Alfredo** 14,50 €

zerlassene Butter | Sahne | Parmesan

Geräucherter Lachs 19,50 €

Räucherlachs | Weißweinsauce | Parmesan

Jedes Pastagericht ist inklusive Salat vom Buffet

Ofenkartoffel

Sour Cream und ein Salat von der Salatbar

Wahlweise mit:

 **Sour Cream** 11,90 €

Hähnchenstreifen 15,50 €

 **Gebratene Champignons** 13,90 €

Geräucherter Lachs 15,90 €

 = vegetarisch

 = vegan

Steaks & Hauptgerichte

Hauptgerichte

Zu allen Haupt- Steak- und Fischgerichten jeweils einen
Salat von unserer Salatbar

Mistkarre 22,50 €
Gebratene Schweinemedallions,
Hollandaise | Gemüse der Saison | Bratkartoffeln

Mixed Grill 24,50 €
gegrillte Steaks vom Rind | Schwein | Hähnchenbrust
Kräuterbutter | Pommes Frites

Cevapcici (6 Stk) 15,90 €
Djuvec-Reis | Pommes Frites

Hähnchenmedallions 17,00 €
Curry-Frucht-Sauce | Reis

Vom Küchenchef empfohlen:

Grillteller Attila 26,50 €
Schweinenackensteak | Hähnchenspieß | Grillwurst,
Gebratener Speck | Cevapcici | Djuvec-Reis | Pommes Frites,
Ajvar | Tzatziki

Steaks

Rumpsteak 200g
wahlweise mit:

Kräuterbutter | Pommes Frites 24,50 €

gebratene Champignons | Pommes Frites 27,50 €

Sauce „Hollandaise“ | Pommes Frites 26,50 €

Gegrilltes Rinderhacksteak 17,90 €
2 Spiegeleier | Bratkartoffeln



Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“ (3 Filets) 18,00 €
mit Bratkartoffeln

Kibbelinge vom Kapphecht im Backteig 16,50 €
Remoulade | Pommes Frites

BBQ – Fans

Über Stunden, langsam gegartes, zartes und saftiges Fleisch im Brioche Bun. Belegt mit Coleslaw und BBQ-Sauce. Dazu servieren wir eine Portion Pommes Frites

Pulled Pork Burger 12,90 €

Burger

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

„Manhattan“ 16,90 €
Käse | rote Zwiebeln | Speck | Jalapenos

„Classic“ 14,90 €

 **Veggie „Umami“** 12,90 €
Patty aus gegrillten Pilzen (Shiitake) und getrockneten Tomaten

Unsere Klassiker

Currybockwurst 10,50 €
mit einer hausgemachten Currysauce und Pommes Frites

Bratkartoffeln 11,60 €
mit drei Spiegeleiern

 = vegetarisch

 = vegan



Schnitzel International

Zu allen panierten Schnitzeln:

Pommes Frites und **ein Salat von unserer Salatbar**

„Wiener Art“

Schweineschnitzel | Zitronenscheibe

17,50 €

„Jäger Art“

Schweineschnitzel | Champignonsauce

19,50 €

„Holsteiner Art“

gebratenes Schweineschnitzel und 2 Spiegeleier

19,50 €

„Italia“

Hähnchenschnitzel
überbacken mit Tomate & Käse

18,00 €

„Hawaii“

Hähnchenschnitzel,
überbacken mit Ananas & Käse

18,50 €

„Thai“

Hähnchenschnitzel im Panko-Mantel,
mit fruchtiger Curry-Sauce und Reis

18,50 €

Kinderkarte

Nuggets mit Pommes

6 Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

6,50 €

Kleiner „Classic“ Burger

Pommes Frites, Mayonnaise | Ketchup

6,50 €

Dessert

Tagesdessert - Fragen Sie unser Team nach aktuellen Angeboten

Eier-Pfannkuchen

Mohnfüllung | eine Kugel Eis

6,50 €

Kugel Eis

1,50 €

Portion Sahne G

1,00 €

„Affogato“ G

eine Kugel Vanilleeis | doppelter Espresso | Schlagsahne

6,00 €

Alkoholfrei, Säfte & Heißes

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 naturell oder classic	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	4,00 €
Lütts Landlust Saftschorlen Streuobst-Apfel Rhabarber, Holunderblüte Johanna	0,33 l	3,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crème (12)	2,50 €
Cappuccino (12, G)	3,50 €
Milchkaffee (12, G)	3,50 €
Espresso (12)	2,50 €
Doppelter Espresso (12)	3,50 €
Latte Macchiato (12, G)	4,00 €
Heiße Schokolade (G, A)	3,50 €
Glas Tee (Sorten finden Sie in unserer Teekarte)	2,90 €



Fassbier, Flaschenbier & Sekt

Fassbier

Radeberger Pilsner (A)	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,00 €
Alster (A)	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	5,00 €
Guinness	0,30 l	5,00 €
	Pint 0,568 l	7,00 €

Flaschenbier

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

Sekt

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



Aperitifs, Spirituosen & Co.

Aperitif

Aperol Spritz (2, 13) (Aperol, Sekt, Sodawasser, Orange)	0,20 l	5,50 €
Lillet Wild Berry (9, 14, O) (Lillet, Wild Berry und Beeren)	0,20 l	5,50 €
Gingerrino (2, 6, O) (Weißwein, Ginger Ale, Orange, Minze)	0,20 l	5,50 €

Spirituosen & Co.

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

Longdrinks

wahlweise mit Softgetränk, Energy oder Tonic pro Longdrink	2 cl 5,00 €	4 cl 7,00 €
---	----------------	----------------

Jack Daniels
Vodka
Captain Morgan
Havanna
Gin
Bacardi

