

Herzlich willkommen

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

Seit dem Jahr 1968 ist unser Haus fester Bestandteil der Gemeinde Faßberg und des Bundeswehrstandortes. Unser Restaurant ist in der Heideregion für seine gemütliche Atmosphäre und die leckeren Gerichte bekannt und unsere Räumlichkeiten werden gerne für Familienfeiern, Kompaniefeste oder Firmenveranstaltungen genutzt.

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)
- 10 % Rabatt auf Speisen und Getränke im Restaurant (Vorlage des Truppen- bzw. Dienstausweises; Aktionsangebote ausgenommen, bitte dem Servicepersonal **vor der Bestellung** Bescheid geben)
- entgeltfreie Nutzung von Airhockey und Darts
- 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!**



In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Hinweise für Allergiker: Wir nennen Ihnen gerne die in unseren verwendeten Zutaten enthaltenen Allergene. Dazu halten wir für Sie eine separate Infomappe bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Servicemitarbeiter. Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst, ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

Suppen

Soljanka^{2,9}

mit Sauerrahm verfeinert 4,50 Euro

Zwiebelsuppe „Französische Art“

mit Käsecrouton überbacken 4,50 Euro

Gulaschsuppe

hausgemacht, pikant und mit reichlich Einlage 4,90 Euro

Salate

Beilagensalat

mit Dressing Ihrer Wahl 3,90 Euro

Folgende Salate servieren wir mit Kräuterbaguette und einem Dressing Ihrer Wahl (Joghurt- oder American Dressing) oder bedienen Sie sich an unseren Menagen im Restaurant

Chefsalat

mit Kochschinken^{2,3,8}, Käse und frischen Champignons 9,90 Euro

Farmer-Salat

mit gegrillten Putenbruststreifen 10,90 Euro

Salat "Nizza"

Eisbergsalat mit Thunfisch, schwarzen Oliven⁶, grünen Bohnen, Tomate, Ei und Zwiebeln 10,90 Euro

Spezialitäten

Mistkarre

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
mit Bratkartoffeln^{2,3,8}, frischen Champignons¹,
Saisongemüse und Sauce Hollandaise 16,50 Euro

Geschnetzeltes auf Dijoner Art

Schweinefiletstreifen in Senfrahmsoße¹
mit frischen Gurkenstreifen, Kartoffelkroketten
und buntem Salatteller 15,50 Euro

Roastbeefstreifen "Stroganoff Art"

in Paprikarahmsoße¹ mit Gewürzgurke^{2,9},
frischen Champignons, Kroketten
und buntem Salatteller 16,90 Euro

Filetpfanne

gebratene Schweinelende auf
Tomaten-Zwiebel-Gemüse,
mit Käsesauce und Bandnudeln
in der Pfanne überbacken 15,90 Euro

Grillteller

gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute
mit Krautsalat^{3,9}, Tsatsiki, Kräuterbutter
und Steakhouse fries 15,50 Euro

Pfannengyros `Metaxa´

Pfannengyros⁴ in Metaxa-Sahne-Sauce¹
und Brokkoli, mit Käse überbacken,
serviert mit Reis 14,50 Euro



Haus Schlichterheide

Fischgerichte

Fisch-Grillpfanne

Lachs, Zander und Garnelenschwänze
in Kräuterbutter gebraten auf
Saisongemüse mit Reis 16,90 Euro

Zanderfilet

mit Dillrahmsoße auf einem Gemüsebeet
und Salzkartoffeln 15,90 Euro

Scholle `Finkenwerder Art`

gebratene Scholle mit Speckstippe^{2,3,8},
grünen Bohnen und Salzkartoffeln 15,90 Euro

Forelle `Müllerin Art`

gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln
und Salatteller 13,90 Euro

*Unsere Fischfilets werden schonend in Butterschmalz
gebraten. Sollten Sie eine andere Zubereitungsart
wünschen, sprechen Sie uns bitte an.*

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten!

Sauvignon blanc, trocken
kräftiges Aroma nach Gras, Kräutern
und grünen Früchten

0,20 l	5,00 €
0,50 l	11,40 €
0,75 l	16,40 €

Burger & Co.

Hamburger (180g)

mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben⁹ belegt
Steakhouse fries 8,50 Euro

Cheeseburger

mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben⁹ belegt
und mit Käse¹ überbacken, Steakhouse fries 8,90 Euro

Bacon Burger

mit gebratenem Bacon^{2,3,8}, Zwiebeln, Tomate
und Gurkenscheiben⁹ belegt, Steakhouse fries 8,90 Euro

Pulled Pork Burger

mit Cole Slaw², Gewürzgurke^{2,9}, Tomate, Zwiebel
und BBQ Sauce, Steakhouse fries 9,90 Euro

Knackwurst Curry^{2,3,8}

mit Steakhouse fries 5,50 Euro

Jeden Donnerstag gegen Voranmeldung

Spareribs, satt

saftige Spareribs mit BBQ- Soße und Steakhouse fries

ab 5 Personen

pro Person 10,00 Euro



Haus Schlichterndeide

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Unsere Schnitzelparade

Schweineschnitzel „Wiener Art“

paniertes Schnitzel mit Zitrone
und einem gemischten Salat 11,90 Euro

Putenschnitzel

im Parmesanmantel, Bandnudeln
und Tomatensoße 12,90 Euro

Schweineschnitzel „Bauern Art“

paniertes Schnitzel mit Paprika, Zwiebeln,
Champignons und Speck ^{2,3,8} 12,90 Euro

Schweineschnitzel „Gyros“

paniertes Schnitzel mit Gyros⁴, Zwiebeln und
Käse überbacken, dazu Krautsalat^{3,9} und Tsatsiki 13,90 Euro

Schweineschnitzel „Jäger Art“

paniertes Schnitzel mit einer Champignonrahmsoße¹ 12,90 Euro

Schweineschnitzel „BBQ-Bacon-Cheese“

paniertes Schnitzel mit BBQ-Soße, Bacon^{2,3,8}
und Cheddar-Käse¹ überbacken 13,90 Euro

Schweineschnitzel „Elsässer Art“

paniertes Schnitzel mit Zwiebel, Speck^{2,3,8}
und Schmand überbacken 12,90 Euro

Schweineschnitzel „Zwiebli“

paniertes Schnitzel mit Schmorzwiebeln
und Käse überbacken 12,90 Euro

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

paniertes Schnitzel mit Käse und Kochschinken^{2,3,8}
gefüllt und einem gemischten Salat 13,90 Euro

Bitte wählen Sie unter folgenden Beilagen:

Steakhouse fries, Kroketten, Bratkartoffeln^{2,3,8},
Kartoffelecken, Röstitaler oder Reis

Steakgerichte

Rumpsteak

aus dem Rinderrücken geschnitten,
leicht marmoriert und herzhaft zart

Rohgewicht 200g 18,50 Euro

Rohgewicht 300g 23,50 Euro

Rohgewicht 400g 27,50 Euro

Hüftsteak

ein völlig fettfreies und zartes Steak
aus der Rinderhüfte geschnitten

Rohgewicht 200g 16,50 Euro

Rohgewicht 300g 21,50 Euro

Rohgewicht 400g 25,50 Euro

*Alle Steakgerichte servieren wir mit einem Salatteller, Kräuterbutter
oder Pfeffersoße¹ und einer Kartoffelbeilage nach Wahl
(Bratkartoffeln^{2,3,8}, Kartoffelecken, Rosmarinkartoffeln,
Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Steakhouse fries).*

**Ergänzen Sie Ihre Steakgerichte für jeweils 2,90 Euro um
folgende Komponenten:**

Bohnen mit Speck^{2,3,8} | Kräuterbaguette | Buttermais

Frische Champignons mit Schmorzwiebeln | Portion

Saisongemüse

Unsere Weinempfehlung zu Steakgerichten!

Anciens Temps, trocken

Kraftvoller, harmonischer Rotwein,
lebendig und mit sanfter Holznote

0,20l	12,50 Euro
0,50l	17,90 Euro
0,75l	

5,50 Euro



Haus Schlichterheide

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe
enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,
7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Für den kleinen Hunger

Toast Schweinesteak

gegrilltes Schweinesteak mit Champignons,
Zwiebeln und Salatbeilage 9,50 Euro

Tost Hawaii

mit Kochschinken^{2,3,8}, Ananas
und Käse überbacken 7,50 Euro

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck^{2,3,8} und Zwiebeln
in Eihülle und Gewürzgurke⁹ 7,90 Euro

Heidekrüstchen

Schnitzel auf Toast mit Spiegelei
und Salatbeilage 9,50 Euro

Vegetarisch und Vegan

Champignon-Omelette

frische Champignons und Zwiebeln
in Eihülle gebacken, Salatgarnitur 7,50 Euro

Camembert

gebackener Camembert mit Preiselbeeren,
Salatbeilage, Toast und Butter 8,90 Euro

Heidekartoffel

Salatteller mit einer Folienkartoffel,
Kräuterquark und frischen Champignons 7,50 Euro

Chinapfanne `Vegan`

gebratene Tofustreifen mit Paprika, Zwiebeln,
Karotten und Champignons
mit Sojasoße und Reis 9,90 Euro

Dessert

Vanille - Eis mit heißen Schattenmorellen

und Sahne 5,90 Euro

Walnuss - Eis mit heißen Brombeeren

und Sahne 5,90 Euro

Schwedeneisbecher

Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör¹ und Sahne
(auf Wunsch auch ohne Eierlikör¹) 5,90 Euro

Eierlikörbecher

Bourbon-Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem ,
einem Schuss Eierlikör¹ und Sahne
(auf Wunsch auch ohne Eierlikör¹) 5,90 Euro

Baileys Crêpes

hauchdünne Pfannkuchen mit
Schokoladen-Eiskrem und Baileys² 6,50 Euro

Crêpes au chocolat

hauchdünne Pfannkuchen mit
Schokoladensoße² und Bourbon-Vanille-Eiskrem 5,90 Euro

für unsere kleinen Gäste

Pinoccio

1 Kugel Vanilleeis, Schokolinsen, Waffelhörnchen¹
und einer kleinen Überraschung¹ 4,50 Euro

Eiskugeln nach Wahl

Vanille / Schokolade / Walnuss / Erdbeere je Kugel 1,70 Euro

Portion Sahne 0,50 Euro



Haus Schlichterheide

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle	0,30 l 2,70 Euro	0,40 l 3,20 Euro
Pepsi-Cola ^{1,2} , Mirinda ^{2,4} , 7UP	0,30 l 2,70 Euro	0,40 l 3,20 Euro
Pepsi-Cola light ^{1,2,4,5,6}	0,30 l 2,70 Euro	0,40 l 3,20 Euro
Spezi ^{1,2,4}	0,30 l 2,70 Euro	0,40 l 3,20 Euro
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l 2,50 Euro	0,75 l 5,50 Euro
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l 2,50 Euro	
Ginger Ale	0,20 l 2,50 Euro	
Orangensaft	0,20 l 2,70 Euro	
Apfelsaft	0,20 l 2,50 Euro	
Kirschnektar	0,20 l 2,50 Euro	
Bananennektar	0,20 l 2,50 Euro	
Ki-Ba	0,40 l 4,00 Euro	

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	2,30 Euro
Pott Kaffee Crème	3,00 Euro
Cappuccino	2,60 Euro
Espresso	2,00 Euro
Latte Macchiato	3,00 Euro
Heißer Kakao mit Sahne	2,90 Euro
Oase-Spezial hell (heißes Milchgetränk mit Espresso und Sahne)	3,40 Euro
Oase-Spezial dunkel (heißer Kakao mit Espresso und Sahne)	3,40 Euro
Tee-Spezialitäten	2,30 Euro

Aperitif

Aperol Spritz	0,24 l	4,70 Euro
Sherry	0,05 l	3,00 Euro
M & M „Piccolo“	0,20 l	5,00 Euro
Campari Tocco Rosso	0,24 l	4,70 Euro

Bier

Radeberger Pilsner	0,30 l 2,90 Euro	0,40 l 3,60 Euro
Alsterwasser	0,30 l 2,90 Euro	0,40 l 3,60 Euro
Cola ^{1,2} -Weizen		0,50 l 4,50 Euro
Clausthaler alkoholfrei		0,33 l 2,90 Euro
Clausthaler Radler alkoholfrei		0,33 l 2,90 Euro
Hövels Original Dunkelbier		0,50 l 4,20 Euro
Schöffelhofer Hefeweizen hell / dunkel /alkoholfrei		0,50 l 4,20 Euro

Spirituosen & Co.

(jeweils 2 cl)

Riesling Weintrester	40,0% Vol	3,00 Euro
Cognac Hennessy	40,0% Vol	3,50 Euro
Weizenkorn	32,0% Vol	2,20 Euro
Jubiläums Aquavit	42,0% Vol	2,70 Euro
Malteser Kreuz	40,0% Vol	2,50 Euro
Heidegeist	50,0% Vol	2,70 Euro
Ratzeputz	58,0% Vol	2,70 Euro
108er	54,0% Vol	2,70 Euro
Roter Korn	25,0% Vol	2,20 Euro
Jägermeister	35,0% Vol	2,50 Euro
Fernet Branca	42,0% Vol	2,50 Euro
Ramazotti	30,0% Vol	2,50 Euro
Baileys ²	17,0% Vol	2,50 Euro
Jack Daniels Tennessee-Whiskey	42,0% Vol	2,50 Euro
Chivas Regal Scotch	42,0% Vol	3,90 Euro

Mixgetränke

Bacardi Carta Blanca – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 Euro
Havana Club Añejo 3 Años – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 Euro
Captain Morgan ² Spiced Gold – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 Euro
Smirnoff Red Label No. 21 – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 Euro
Smirnoff Red Label No. 21 – Orangensaft	4 cl	5,50 Euro
Jim Beam Bourbon Whiskey – Pepsi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50 Euro



Haus Schlichterheide

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Weißwein

	0,20 l	0,50l	0,75 l
Ehrenfelser, lieblich fruchtig mit feiner Süße	5,20 Euro	11,80 Euro	17,10 Euro
Steillagen Riesling, halbtrocken Angenehme Säure und saftige Frucht	5,20 Euro	11,80 Euro	17,10 Euro
Sauvignon blanc, trocken kräftiges Aroma nach Gras, Kräutern und grünen Früchten	5,00 Euro	11,40 Euro	16,40 Euro
Weißweinschorle lieblich, halbtrocken oder trocken	3,70 Euro	8,40 Euro	

Rotwein

	0,20 l	0,50l	0,75 l
Conquistador, lieblich kräftig, mit Aromen von roten Beeren	5,50 Euro	12,50 Euro	17,90 Euro
Tempranillo, halbtrocken sehr weich, mit interessanten Fruchtnoten	5,50 Euro	12,50 Euro	17,90 Euro
Anciens Temps, trocken Kraftvoller, harmonischer Rotwein, lebendig und mit sanfter Holznote	5,50 Euro	12,50 Euro	17,90 Euro
Rotweinschorle lieblich, halbtrocken oder trocken	3,90 Euro	8,80 Euro	

Rosé

	0,20 l	0,50l	0,75 l
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken oder trocken im Geschmack und viel Frucht	5,20 Euro	11,80 Euro	17,10 Euro

Sekt

MMchen "Piccolo" extra trocken	0,20 l	5,00 Euro
M & M Sekt trocken	0,75 l	15,90 Euro

alle Weine und der Sekt enthalten Sulfite