

# 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](http://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 Veranstaltungen
- Sonderkonditionen bei Kompaniefesten

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

Internetzugang über WLAN ist kostenlos möglich  
Wählen Sie den  
**WLAN-HotSpot-Schlichternheide**  
aus und geben Sie folgendes Passwort ein:  
**Oase2020**

Guten *Appetit!*



**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<sup>2,9</sup>**

mit Sauerrahm verfeinert 4,90 Euro

### **Zwiebelsuppe „Französische Art“**

mit Käsecrouton überbacken 4,90 Euro

### **Gulaschsuppe**

hausgemacht, pikant und mit reichlich Einlage 4,90 Euro

Unsere Suppen sind leider nicht als kleine Portionen erhältlich

## Salate

*Folgende Salate servieren wir mit Kräuterbaguette und unserem Hausdressing oder bedienen Sie sich an unseren Menagen im Restaurant*

### **Chefsalat**

mit Kochschinken<sup>2,3,8</sup>, Käse  
und frischen Champignons 9,90 Euro  
als Senienteller 8,90 Euro

### **Farmer-Salat**

mit gegrillten Putenbruststreifen 10,90 Euro  
als Senienteller 9,80 Euro

## Spezialitäten

Zu den Gerichten dieser Seite servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen Salat mit unserem Hausdressing

### Mistkarre

frisch gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>, frischen Champignons, Saisongemüse und Sauce Hollandaise 17,90 Euro  
als Seniorenteller 16,10 Euro

### Grillteller

frisch gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Krautsalat<sup>3,9</sup>, Tsatsiki, Kräuterbutter und Steakhouse fries 16,90 Euro  
als Seniorenteller 15,20 Euro

### Pfannengyros `Metaxa`

Pfannengyros<sup>4</sup> in Metaxa-Sahne-Sauce<sup>1</sup> und Brokkoli, mit Käse überbacken, serviert mit Reis 15,90 Euro  
als Seniorenteller 14,30 Euro

## Fisch

### Fisch-Grillpfanne

Lachs, Zander und Garnelenschwänze in Kräuterbutter gebraten auf Marktgemüse mit Butterreis 18,50 Euro

Das Fischgericht ist leider nicht als Seniorenteller erhältlich

### Unsere Weinempfehlung zu dem Fischgericht

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

0,20 l 5,50 €  
0,50 l 12,60 €  
0,75 l 17,50 €

## Burger & Co.

Zu den Gerichten dieser Seite servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen Salat mit unserem Hausdressing

### Hamburger (180g)

mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben<sup>9</sup> belegt  
Steakhouse fries 9,50 Euro

### Cheeseburger (180g)

mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben<sup>9</sup> belegt  
und mit Käse<sup>1</sup> überbacken, Steakhouse fries 9,90 Euro

### Bacon Burger (180g)

mit gebratenem Bacon<sup>2,3,8</sup>, Zwiebeln, Tomate  
und Gurkenscheiben<sup>9</sup> belegt, Steakhouse fries 9,90 Euro

### Currywurst<sup>2,3,8</sup>

mit Steakhouse fries 6,50 Euro

## Jeden Donnerstag gegen Voranmeldung

### Spareribs (1kg Rohgewicht)

saftige Spareribs mit BBQ- Soße und Steakhouse fries  
ab 5 Personen pro Person 10,00 Euro

Die Gerichte dieser Seite sind leider nicht als kleine Portion erhältlich

## Unsere Schnitzelparade

Zu den Gerichten dieser Seite servieren wir Ihnen vorweg  
einen kleinen Salat mit Hausdressing

Unsere Schweineschnitzel werden frisch aus dem Schweinerücken  
geschnitten, traditionell paniert und in Butterschmalz gebraten

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

paniertes Schnitzel mit Zitrone 12,90 Euro

als Seniorenteller 11,,60 Euro

### Putenschnitzel

im Parmesanmantel auf Tomaten-Zwiebel-Gemüse

Käsesoße und Bandnudeln 14,90 Euro

als Seniorenteller 13,40 Euro

### Schweineschnitzel „Gyros“

paniertes Schnitzel mit Gyros<sup>4</sup>, Zwiebeln und

Käse überbacken, dazu Krautsalat<sup>3,9</sup> und Tsatsiki 14,90 Euro

als Seniorenteller 13,40 Euro

### Schweineschnitzel „Jäger Art“

paniertes Schnitzel mit einer Champignonrahmsoße<sup>1</sup> 13,90 Euro

als Seniorenteller 12,50 Euro

### Schweineschnitzel „BBQ-Bacon-Cheese“

paniertes Schnitzel mit BBQ-Soße, Bacon<sup>2,3,8</sup>

und Cheddar Käse<sup>1</sup> überbacken 14,90 Euro

als Seniorenteller Euro 13,40 Euro

### Schweineschnitzel „Zwiebli“

paniertes Schnitzel mit Schmorzwiebeln

und Käse überbacken 14,90 Euro

als Seniorenteller 13,40 Euro

### Schweineschnitzel „Cordon bleu“

paniertes Schnitzel mit Käse und

Kochschinken<sup>2,3,8</sup> gefüllt 14,90 Euro

als Seniorenteller 13,40 Euro

### Bitte wählen Sie unter folgenden Beilagen:

Steakhouse fries | Kroketten | Reis

Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> | Kartoffelecken

## Steakgerichte

zu den Gerichten dieser Seite servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen Salat mit Hausdressing

### Rumpsteak

aus dem Rinderrücken geschnitten,  
leicht marmoriert und herzhaft zart

Rohgewicht 200g 19,90Euro

Rohgewicht 300g 24,90 Euro

Rohgewicht 400g 28,90 Euro

### Entrecôte



der aus Frankreich stammende Cut vom Rind,  
zwischen Hals und Hochrippe mit dem charakteristischen "Fettauge"

Rohgewicht 200g 20,90 Euro

Rohgewicht 300g 25,90 Euro

Rohgewicht 400g 29,90 Euro

*Alle Steakgerichte servieren wir mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße<sup>1</sup>  
und einer Kartoffelbeilage nach Wahl*

*Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> | Folienkartoffel mit Kräuterquark*

*Steakhouse fries | Kartoffelecken*

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

Bohnen mit Speck<sup>2,3,8</sup> | Kräuterbaguette  
frische Champignons | Schmorzwiebeln

### Unsere Weinempfehlung zu Steakgerichten!

#### Anciens Temps, trocken

Kraftvoller, harmonischer Rotwein,  
lebendig und mit sanfter Holznote

0,20l	5,90 Euro
0,50l	13,50 Euro
0,75l	19,50 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

### **Bauernfrühstück**

Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3,8</sup> und Zwiebeln  
in Eihülle und Gewürzgurke<sup>9</sup> 8,50 Euro

### **Heidekrüstchen**

Schnitzel auf Toast mit Spiegelei  
und Salatbeilage 9,90 Euro

## Vegetarisch und Vegan

### **Champignon-Omelette**

frische Champignons und Zwiebeln  
in Eihülle gebacken, Salatgarnitur 7,90 Euro

### **Camembert**

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

### **Heidekartoffel**

Salatteller mit einer Folienkartoffel,  
Kräuterquark und frischen Champignons 7,90 Euro

### **Chinapfanne `Vegan`**

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

Die Gerichte dieser Seite sind leider nicht als Seniorenteller erhältlich

## Dessert

### Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

und Sahne 5,90 Euro

### Walnusseis mit heißen Brombeeren

und Sahne 5,90 Euro

### Schwedeneisbecher

Vanilleeis mit Apfelmus<sup>3</sup>, Eierlikör<sup>1</sup> und Sahne  
(auf Wunsch auch ohne Eierlikör<sup>1</sup>) 5,90 Euro

### Eierlikörbecher

Bourbon-Vanille-Eiskrem und Schokoladen-Eiskrem ,  
einem Schuss Eierlikör<sup>1</sup> und Sahne  
(auf Wunsch auch ohne Eierlikör<sup>1</sup>) 5,90 Euro

### Baileys Crêpes

hauchdünne Pfannkuchen mit  
Schokoladen-Eiskrem und Baileys<sup>2</sup> 6,50 Euro

### Crêpes au chocolat

hauchdünne Pfannkuchen mit  
Schokoladensoße<sup>2</sup> und Bourbon-Vanille-Eiskrem 5,90 Euro

für unsere kleinen Gäste

### Pinoccio

1 Kugel Vanilleeis, Schokolinsen, Waffelhörnchen<sup>1</sup>  
und einer kleinen Überraschung<sup>1</sup> 4,50 Euro

### Eiskugeln nach Wahl

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

**Portion Sahne** 0,50 Euro



## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle	0,30 l	2,80 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Pepsi-Cola <sup>1,2</sup> , Mirinda <sup>2,4</sup> , 7UP	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Pepsi-Cola light <sup>1,2,4,5,6</sup>	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Spezi <sup>1,2,4</sup>	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,50 Euro
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,80 Euro	0,75 l	5,90 Euro
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,20 l	2,70 Euro		
Ginger Ale	0,20 l	2,70 Euro		
Orangensaft	0,20 l	2,90 Euro		
Apfelsaft	0,20 l	2,90 Euro		
Kirschnektar	0,20 l	2,90 Euro		
Bananennektar	0,20 l	2,90 Euro		
Ki-Ba	0,40 l	4,50 Euro		

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème		2,50 Euro
Pott Kaffee Crème		3,50 Euro
Cappuccino		3,00 Euro
Espresso		2,00 Euro
Latte Macchiato		3,50 Euro
Heißer Kakao mit Sahne		3,50 Euro
Oase-Spezial hell (heißes Milchgetränk mit Espresso und Sahne)		3,90 Euro
Oase-Spezial dunkel (heißer Kakao mit Espresso und Sahne)		3,90 Euro
Tee-Spezialitäten		2,50 Euro

## Aperitif

Aperol Spritz	0,24 l	5,50 Euro
Sherry	0,05 l	3,50 Euro
M & M „Piccolo“	0,20 l	5,00 Euro
Campari Tocco Rosso	0,24 l	5,50 Euro



Haus Schlichternheide

## Bier

Radeberger Pilsner	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,80 Euro
Alsterwasser	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,80 Euro
Cola <sup>1,2</sup> -Weizen			0,50 l	4,70 Euro
Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	3,10 Euro
Clausthaler Radler alkoholfrei			0,33 l	3,10 Euro
Hövels Original Dunkelbier			0,50 l	4,50 Euro
Schöffelhofer Hefeweizen hell / dunkel / alkoholfrei			0,50 l	4,40 Euro

## Spirituosen & Co.

(jeweils 2 cl)

Riesling Weintrester	40,0% Vol	3,00 Euro
Rémy Martin V.S.O.P. <sup>2</sup> Cognac	40,0% Vol	4,00 Euro
Weizenkorn	32,0% Vol	2,20 Euro
Jubiläums Aquavit	42,0% Vol	2,70 Euro
Malteser Kreuz	40,0% Vol	2,70 Euro
Heidegeist	50,0% Vol	3,00 Euro
Ratzeputz	58,0% Vol	3,00 Euro
108er	54,0% Vol	3,00 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 <sup>2</sup>	17,0% Vol	2,50 Euro
Jack Daniels Tennessee-Whiskey	42,0% Vol	3,00 Euro
Chivas Regal Scotch	42,0% Vol	3,90 Euro

## Mixgetränke

Bacardi Carta Blanca – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,00 Euro
Havana Club Añejo 3 Años – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,00 Euro
Captain Morgan <sup>2</sup> Spiced Gold – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,00 Euro
Smirnoff Red Label No. 21 – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,00 Euro
Smirnoff Red Label No. 21 – Orangensaft	4 cl	6,00 Euro
Jim Beam Bourbon Whiskey – Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,00 Euro



Haus Schlichterheide

1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3 = Zitronensäure, 4= Ascorbinsäure, 5= Süßstoff, 6= Konservierungsstoff

# Wein & Sekt

## Weißwein

	0,20 l	0,50l	0,75 l
<b>Ehrenfelser</b> , lieblich fruchtig mit feiner Süße	5,50 Euro	12,60 Euro	17,50 Euro
<b>Steillagen Riesling</b> , halbtrocken Angenehme Säure und saftige Frucht	5,50 Euro	12,60 Euro	17,50 Euro
<b>Sauvignon blanc</b> , trocken kräftiges Aroma nach Gras, Kräutern und grünen Früchten	5,50 Euro	12,60 Euro	17,50 Euro
<b>Weißweinschorle</b> lieblich, halbtrocken oder trocken	3,70 Euro	8,40 Euro	

## Rotwein

	0,20 l	0,50l	0,75 l
<b>Conquistador</b> , lieblich kräftig, mit Aromen von roten Beeren	5,90 Euro	13,50 Euro	19,50 Euro
<b>Tempranillo</b> , halbtrocken sehr weich, mit interessanten Fruchtnoten	5,90 Euro	13,50 Euro	19,50 Euro
<b>Anciens Temps</b> , trocken Kraftvoller, harmonischer Rotwein, lebendig und mit sanfter Holznote	5,90 Euro	13,50 Euro	19,50 Euro
<b>Rotweinschorle</b> lieblich, halbtrocken oder trocken	3,90 Euro	8,80 Euro	

## Rosé

	0,20 l	0,50l	0,75 l
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> , lieblich, halbtrocken oder trocken im Geschmack und viel Frucht	5,90 Euro	13,50 Euro	19,50 Euro

## Sekt

<b>MMchen "Piccolo"</b> extra trocken	0,20 l	5,00 Euro	
<b>M &amp; M Sekt trocken</b>	0,75 l	16,50 Euro	

alle Weine und der Sekt enthalten Sulfite