

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)
- kostenlose Überlassung von Saal und Tagungsräumen für dienstliche bzw. dienstlich Veranstaltungen
- Sonderkonditionen bei Kompaniefesten
- Internetzugang über WLAN ist kostenlos möglich. Wählen Sie den WLAN-HotSpot-Schlichternheide aus und geben Sie folgendes Passwort ein: Oase2020

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

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

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

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

Frische Fettuccine

| | |
|--|----------------|
| mit Garnelen, Kirschtomaten in Knoblauchsahne und Parmesan | 15,50 € |
| mit getrockneten Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Fetakäse und Rucola | 13,50 € |
| Gnocchi alla Rucola in Trüffelbutter | 11,50 € |

Hauptgerichte

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

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

Unsere Klassiker

| | |
|--|---------------|
| Currywurst mit einer hausgemachten Currysauce und Steakhouse Fries | 8,50 € |
| Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern und Gewürzgurke | 8,00 € |

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

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

Schnitzel International

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

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

Kinderkarte

| | |
|--|---------------|
| Nuggets mit Pommes | 5,00 € |
| 6 Nuggets mit Pommes Ketchup und Mayonnaise | |
| Schnitzel mit Karotten-Erbesen Gemüse | 5,00 € |
| 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.*

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

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

| | | |
|--|--------|--------|
| Schöfferhofer Hefeweizen (hell) | 0,50 l | 4,90 € |
| Schöfferhofer Hefeweizen (gemischt) <i>wahlweise mit Pepsi-Cola, Bananen- oder Kirschsaff</i> | 0,50 l | 4,90 € |
| Schöfferhofer 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 € |

Fassbier, Flaschenbier & Sekt



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



Haus Schlichternheide