

# 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))
- Bundeswehrangehörige (=Soldaten und Zivilbedienstete) erhalten bei Vorlage des Truppen- oder Dienstausweises **vor der Bestellung** 10% Rabatt auf Ihren Verzehr a la carte– Aktionskarten und Aktionsrabatte ausgenommen!
- Bundeswehrangehörige bekommen den Saal und Tagungsräume für dienstliche Veranstaltungen kostenfrei.
- 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.

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie in einer separaten Speisekarte.



Guten *Appetit!*

*Zu allen Tapas servieren wir Ihnen Baguette.*

## Tapas

<b>Oliven</b> in Kräutern eingelegt	3,50 €
<b>Drei Rotgarnelen „Bordelaiser Art“</b> in Chili-Knoblauchöl	7,90 €
<b>Boujourdi</b> Käsevariation auf Tomatenscheiben, roten Zwiebeln und Peperoni, gebacken mit Rucola-Pesto	6,50 €
<b>gebackene Avocadospalten</b> mit Dip	5,00 €
<b>Tiro-Kroketten (gebackene Käsebällchen)</b> mit Dip, verschiedene Käsesorten	4,50 €
<b>Tzaziki „original griechisch“</b>	3,50 €
<b>Pimiento de Padrón</b> grüne Paprika gebacken mit Meersalz und Knoblauch	3,80 €

*Leckere Tapas*



## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> mit geschmorten Cherrytomaten, Burrata und Petersilienpesto	<b>10,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> der italienische Klassiker mit Kalbfleisch, Thunfischcreme und Apfelkapern	<b>12,50 €</b>
<b>Chili-Cheese-Fries</b> Mit Käsesauce, Jalapenos und roten Zwiebeln	<b>5,50 €</b>

## Suppen

<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Croûtons und Petersilienpesto	<b>6,00 €</b>
<b>Tagessuppe</b> tagesaktuelle Suppe	<b>5,00 €</b>

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

## **Salat Bowls**

*Wahlweise als:*

<b>„Fitness“</b>	<b>15,50 €</b>
mit gebratener Hähnchenbrust, Erdnüssen und frischen Früchten der Saison	
<b>„Surf and Turf“</b>	<b>19,50 €</b>
Römersalat mit Cherrytomaten, Frühlingslauch, Rinderstreifen und Rotgarnelen, Parmesan und Croûtons	
<b>„Rapunzel“</b>	<b>13,00 €</b>
mit Walnüssen, Cranberrys und glasiertem Kürbis (ohne Bacon)	
wahlweise mit gebratenem Bacon	<b>15,00 €</b>

**Kleiner Beilagensalat** **4,50 €**

*dazu unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:*

- Honig-Senf-Dressing (Haus-Dressing)
- Thousand Island- Dressing
- Öl und Essig

*Bitte bedienen Sie sich an unserer Salatbar.*



Salat Bowls

## Flammkuchen

<b>„Klassik“</b> mit Schmand, Speck & Zwiebeln	<b>9,50 €</b>
<b>„Hellas“</b> mit Schmand, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse und mit Tzaziki garniert	<b>12,50 €</b>
<b>„Bankok“</b> mit Schmand, Avocado, Paprika, Käse und Chili-Limetten-Garnelen	<b>16,00 €</b>
<b>„Brassica“</b> mit Schmand, Camembert, Rosenkohl, Sonnenblumen -kernen, abgerundet mit einem Passionsfrucht-Balsamico	<b>11,50 €</b>

## Frische Spaghetti

<b>mit Garnelen,</b> Cherrytomaten in Knoblauchsahne und Parmesan	<b>16,50 €</b>
<b>mit Rucola,</b> Tomatenragout, Burrata, gerösteten Pinienkernen und Knoblauch	<b>14,00 €</b>
<b>mit Wildbolognese,</b> gebratenen Champignons und Parmesan	<b>16,50 €</b>
<b>„Trilogie“</b> Ravioli Spinaci, Ravioli Kräuter-Ricotta und Ravioli Trüffel in einer leichten Kräuter-Sahne-Sauce	<b>15,50 €</b>

## Hauptgerichte

*Zu allen Hauptgerichten und Steaks bieten wir Ihnen einen Beilagensalat. Bedienen Sie sich gerne an unserer Salatbar.*

<b>Mistkarre</b>	<b>19,50 €</b>
Schweinemedallions auf Bratkartoffeln und frischen gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce	
<b>Hähnchensteak „orientalisch“</b>	<b>17,00 €</b>
auf Reis mit Korinthen und Petersilienpesto	
<b>Eine große gefüllte Ofenkartoffel</b>	<b>16,50 €</b>
mit Hähnchenbruststreifen in Champignon-Lauch-Rahmsauce	

## Steaks

*Zu den Steaks servieren wir Kräuter- und Pfefferbutter und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream.*

<b>Rumpsteak (250g)</b>	<b>27,00 €</b>
mit leichtem Fettrand, gebratenen Zwiebeln und Pilzen	
<b>Rib-Eye Steak (300g)</b>	<b>31,50 €</b>
mit Grilltomate	
<b>Atlantisches Lachssteak</b>	<b>21,50 €</b>
mit Zitronenbutter	

## Unsere Klassiker

**Currybockwurst vom Strohschwein** 8,50 €  
mit einer hausgemachten Currysauce und Pommes

**Bauernfrühstück** 9,00 €  
mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln

## Burger

*Unsere Burger werden mit einem 180g Patty aus Irischen Rindfleisch, Brioche Bun, Lollo Bianco Salat, Gurke und Oase Salsa Sauce zubereitet. Dazu servieren wir Pommes*

**„Manhattan“** 15,50 €  
mit Käse, roten Zwiebeln, Speck und BBQ-Sauce

**„Classic“** 13,50 €

**„Zeus“** 14,50 €  
mit Feta, karamellisierten Zwiebeln und milden Peperoni

**„Damaskus“ vegetarisch** 12,50 €  
Das Patty besteht aus Bulgur, Spinat, Käse und roten Zwiebeln

**„Burger des Monats“**  
Sprecht uns an!

## Schnitzel International

*Unsere Schnitzel haben ein Rohgewicht von 200g.*

*Zu allen Schnitzeln servieren wir Pommes.*

*Ihren Salat können Sie sich nach Ihren Wünschen am Salatbuffet zusammenstellen.*

<b>Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren	<b>21,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Champignonsauce	<b>17,50 €</b>
<b>Hähnchenschnitzel „180g Bologna“</b> in Sonnenblumen-Kürbis-Panade, auf Tomaten-Lauch-Sauce	<b>16,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Holsteiner Art“</b> mit 2 gebratenen Spiegeleiern und Gewürzgurke	<b>18,50 €</b>
<b>Kohlrabischnitzel auf Tomatenragout (vegan)</b> in Knusperpanade, mit einer Ofenkartoffel und Sour Cream	<b>11,90 €</b>

Schnitzel



## Kinderkarte

<b>Nuggets mit Pommes</b> 6 Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	<b>5,00 €</b>
<b>Schnitzel</b> kleines Schnitzel mit Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise	<b>5,00 €</b>
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	<b>5,00 €</b>

## Dessert

<b>Omas Käsekuchen im Glas</b> mit Kirschragout	<b>6,50 €</b>
<b>Gebackenes Walnusseis</b> in Knusperpanade auf Schokosauce	<b>5,50 €</b>
<b>Lavaküchlein</b> mit flüssigem Kern an hausgemachtem Vanilleeis	<b>6,00 €</b>

## 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 Schwap	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

Saftschorle	0,50 l	4,50 €
Naturtrüber Apfelsaft (8)   Orangensaft   Kirschnectar   Maracujasaft (8, 14)   Bananennektar   Ananassaft (8)	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	5,50 €
Lütts Landlust Saftschorlen <i>Streuobst-Apfel   Rhabarber   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 €

## 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 €
Hövels	0,50	4,50 €

## 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.	2,50 €	
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
<i>pro Longdrink</i>	5,00 €	7,00 €

Jack Daniels  
Vodka  
Captain Morgan  
Havanna  
Gin  
Bacardi

