

OASE-Klassiker

Unsere OASE-Klassiker

Viele Soldatinnen und Soldaten befinden sich zurzeit im Auslandseinsatz und leisten ihren Dienst in einer unwirtlichen Umgebung. Dort vermissen sie oft die einfachsten Dinge am Meisten. Die OASE-Einsatzbetreuung, eine ökumenische Initiative der Evangelischen und Katholischen Arbeitsgemeinschaften für Soldatenbetreuung, bringt mit ihren Betreuungseinrichtungen ein Stück Heimat in die Einsatzgebiete der Bundeswehr. In gemütlichen Räumen können die dort stationierten Männer und Frauen entspannen, mit Kameraden ins Gespräch kommen und aus dem umfangreichen gastronomischen Angebot ihr Lieblingsgericht auswählen.

Unsere **OASE-Klassiker** sind eine Zusammenstellung der beliebtesten Gerichte unserer Soldatinnen und Soldaten im Einsatz.

Probieren Sie doch mal!

Cheeseburger ^{A1,G} mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt und mit Käse überbacken	€ 11,50
Bacon Burger ^{A1,4} mit gebratenem Bacon, Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt	€ 11,50
gleich mitbestellen: Country Steak frites	€ 3,50
Pommes frites ⁰	€ 3,50
Currywurst ^{0,4,6} mit Pommes frites	€ 9,50

In den verwendeten Lebensmitteln können Zusatz- und Konservierungsstoffe und Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein. Für detaillierte Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Suppen

Tomatencremesuppe ^G € 6,50
fein abgeschmeckt mit Basilikum

Zwiebelsuppe „Französische Art“ ^{1,2,A1,G,I} € 6,90
mit Brotwürfeln und Käse überbacken

Leicht, Vegan, Vegetarisch

Gebratene Champignons ^{G,A1,C,J} € 10,90
an Tomatenrahmsauce mit Knoblauch und Baguette

Granadiermarsch ^{4,9,G,J} € 10,90
Mediterranesgemüse auf Risoto

Gebackener Camembert L´Original ^{A1,G,C,J} € 10,50
mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toastbrot

Bruschetta ^{A1} € 7,50
*mit sonnengereiften Kirschtomaten,
roten Zwiebeln und frischem Basilikum*

Gratinierte Pfannkuchen ^{A1,C,G} € 10,90
mit Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken

Paprika a´La Mutti € 11,50
mit Tomaten-Gemüse-Reis gefüllt, dazu Hausgemachtes Brot

Unsere Schnitzelparade

„Wiener Art“ A1,C,J <i>mit Pommes Frites und Salatteller</i>	€ 16,50
„Jäger Art“ A1,C,J,G <i>mit einer Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salatteller</i>	€ 17,50
„Hawaiischnitzel“ A1,C,J,G <i>mit Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salatteller</i>	€ 17,90
„Schnitzel Milano“ A1,C,J,G,4 <i>mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstitaler und Salatteller</i>	€ 17,90
„Holstein“ A1,C,J,G,4 <i>mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 17,90
„Fitness“ G <i>Hähnchenschnitzel mit großer Salatbeilage</i>	€ 16,00

Fisch und Meeresfrüchte

Rotbarschfilet ^{D,C,G,J} € 17,90
*in Eihülle gebraten mit Champignonsauce,
Salzkartoffeln und Salat*

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ ^{D,J,4} € 22,50
mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln und Salat

Matjes Ringe „Lord Nelson“ ^{D,G,C,J} € 16,90
*Matjesfilets auf Apfelscheiben, mit Preiselbeer-
Sahnemeerrettich gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat*

Honig-Chili Lachsfilet ^{D,J} € 21,90
*mit gebratenem Pfirsich und Rosmarinkartoffeln,
dazu Pilze auf Blattsalat*

Gebratenes Zanderfilet ^{D,G,C,J} € 22,90
mit Limettensauce, Salzkartoffeln und Salat

Fischerpfanne ^{D,G,C,J,4} € 22,50
*verschiedene Fischfilets an Sauce,
dazu frische Champignons und Bratkartoffeln*

Gegrillte Scampi ^{A1,B,C,J} € 23,50
auf Bandnudeln in Knoblauch-Olivenöl mit Salatbouquet

Fisch & Meeresfrüchte

Fleisch und Geflügel

Schweinefiletspitzen „Züricher Art“ C,G,J <i>mit frischen Champignons in Rahmsauce, Riesentrösti und Salatteller</i>	€ 18,50
Schweinemedallions „Oase“ A1,C,G,J <i>mit gegrilltem Pfirsich, Sauce Hollandaise, dazu Krokette und Salatteller</i>	€ 18,90
Bauernkarre C,G,4 <i>drei Schweinemedallions vom Grill auf knusprigen Bratkartoffeln mit Gemüse und Sauce Hollandaise</i>	€ 18,90
Marineschmaus G,4 <i>Steaks von Schweinefilet, Hähnchenbrust und Roastbeef mit Kräuterbutter, Speckböhnchen und knusprigen Bratkartoffeln</i>	€ 19,50
Gegrillte Hähnchenbrust C,G,J <i>mit einer Frucht-Currysauce, Reis und einem gemischten Salat</i>	€ 16,50
Schweinerückensteak „Double“ C,G,J,4 <i>auf dem Holzbrett serviert, mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons, Salatgarnitur und Bratkartoffeln</i>	€ 17,50

In den verwendeten Lebensmitteln können Zusatz- und Konservierungsstoffe und Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein. Für detaillierte Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Rumpsteaks ca 250 gr

- „Feurig“** ^{C,J,4} € 25,90
 mit Pfefferzwiebeln, gebratenen Speckstreifen,
 Peperoni, Bratkartoffeln und Salatteller
- ... mit gebratenen Champignons und Zwiebeln** ^{O,G} € 25,90
 dazu Pommes Frites mit Salatteller
- ... in Pfefferrahmsoße mit Cognac abgeschmeckt** ^{A1,C,G,J} € 26,90
 dazu Kroketten und Salatteller
- ...an Ruccolasalat** ^{A1,G,J,O} € 25,90
 mit Kräuterbutter, Parmesanspänen und Kräuterbaguette
- mit Folienkartoffeln** ^{A1,C,G,4} € 25,90
 mit Kräuterquakt, Salatteller,

Unsere Salatauswahl

- Blattsalat mit Rumpsteakstreifen** ^{A1,G,C,J} € 18,50
 mit Cherrytomaten und Gurken, dazu hausgemachtes
 Balsamico-Dressing und Baguette
- Salatplatte** ^{A1,G,C,J} € 12,50
 Saisonsalate mit Champignonköpfen
 an Balsamico-Dressing und Kräuterbaguette
- Salatauswahl „OASE-Flensburg“** ^{C,G,J} € 14,50
 mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Kräuterbaguette
- Salatauswahl** ^{C,G,J} € 14,50
 Mango, Gurken, Blattsalat, gebackenen Gouda-Ecken
 und Kräuterbaguette

Weitere Spezialitäten

- Schnitzel „Prinz Karadjordje“** ^{A1,C,G,J,O} € 18,50
paniertes, mit Käse gefülltes Schweineschnitzel, dazu Sauce Tartar und Pommes Frites
- Satarasch** ^G € 18,00
Pfannengericht aus Schweinefilet-Geschnetzeltem mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Gemüseis
- Involtini** ^{A1,G} € 18,50
mit Goudakäse gefüllte Schweineröllchen in Gorgonzolasauce, dazu Bandnudeln
- Oase-Spieß** ⁴ € 20,50
Drei verschiedene Sorten Fleisch mit Zwiebeln, Paprika, Speck an scharfer Sauce und Bratkartoffeln
- Ljubljana Schnitzel** ^{A1,C,G,J,4} € 18,50
Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Tartar, Pommes Frites und Salat
- Grillteller** ^{C,J,O,4} € 21,50
Schweinesteak, Hähnchenbrustfilets am Spieß, Hackröllchen, Speckstreifen, kleine Bratwurst, dazu Pommes Frites, Salat und scharfe Sauce

Dessert

Zitronensorbe <i>mit frische Mince</i>	€ 6,50
Lava Dessert – Schokoküchlein <i>mit warmem flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,90
Französische Crêpes ^{A1,F,G,P,2} <i>mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	€ 7,50
Panna-Cota <i>mit Eierlikör, frische Früchten und Minze</i>	€ 7,50
Krokant-Becher ^{P,A1,F,G,H2,2} <i>leckeres Haselnuss - und Vanilleeis, garniert mit Sahne, Krokant, Schokoladen- und Karamellsauce</i>	€ 7,90

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP ^{2,3,6,13}	0,3 l	3,20 €	0,4 l	3,80 €
Pepsi-Cola light ^{2,3,11,12, 13}	0,3 l	3,20 €	0,4 l	3,80 €
Spezi	0,3 l	3,20 €	0,4 l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,20 €	0,4 l	3,80 €
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,70 €	0,75 l	6,20 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger ¹⁴			0,20 l	3,20 €
Flensburger Malz			0,33 l	3,20 €
Orangensaft			0,20 l	3,20 €
Apfelsaft			0,20 l	3,20 €
Kirschsaff			0,20 l	3,20 €
Rhabarbersaft /Maracujasaft			0,20 l	3,20 €
Traubensaft			0,20 l	3,20 €
Bananensaft			0,20 l	3,20 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème ^G	2,50 €
Kännchen Kaffee Crème ^G	4,00 €
Tasse Tee	2,50 €
Kännchen Tee	3,60 €
Cappuccino ^G	3,00 €
Espresso ^G	2,50 €
Latte Macchiato ^G	3,50 €
Milchkaffee ^G	3,50 €
Tasse Kaffee Hag	2,50 €
Kännchen Kaffee Hag	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	3,60 €
Grog	3,60 €
Glühwein	5,70 €

In den verwendeten Lebensmitteln können Zusatz- und Konservierungsstoffe und Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein. Für detaillierte Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Bier vom Fass

Flensburger Pils	0,30 l	3,20 €	0,40 l	3,90 €
Alster	0,30 l	3,20 €	0,40 l	3,90 €

Flaschenbier

Flensburger Pils / Radler / alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen ^{A1,A3}	0,50 l	4,80 €
Schöfferhofer dunkel ^{A1,A3}	0,50 l	4,80 €
Schöfferhofer alkoholfrei ^{A1,A3}	0,50 l	4,80 €

Spirituosen & Co.

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Bommerlunder	2 cl	2,50 €
No 6	2 cl	2,50 €
Malteser-Kreuz Aquavit	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Mackenstedter Korn	2 cl	2,00 €
Berentzen roter/grüner	2 cl	2,00 €
Fernet Branca/ Menta	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ouzo 12	2 cl	3,00 €
Weis Himbeergeist	2 cl	4,00 €
Weis Williamsbirne	2 cl	4,00 €
Slivovica	2 cl	2,80 €
Juliska	2 cl	2,80 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Baileys Irish Cream ^{C,G}	2 cl	3,50 €
Kümmerling Bitter	2 cl	2,80 €
Sambuca	2 cl	2,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Metaxa *****	2 cl	3,00 €
Osborne Veterano Brandy	2 cl	3,00 €
Hennessy	2 cl	4,50 €

Aperitif

Hugo ^L	0,20 l	4,80 €
Campari O-Saft	0,20 l	5,50 €
Sherry	0,05 l	4,00 €
Martini Bianco	0,05 l	4,50 €

Sekt

Glas Sekt, trocken ^L	0,10 l	3,00 €
Piccolo Flasche ^L	0,20 l	5,80 €

Offene Weine (0,20 l)

Riesling, trocken ^L	6,00 €
Pino Grigio, trocken ^L	6,00 €
Rheinhessen, lieblich ^L	6,00 €
Portugieser Weißherbst, halbtrocken ^L	6,00 €
Dornfelder, trocken ^L	6,00 €
Royal, lieblich ^L	6,00 €
Merlot	6,00 €
Weinschorle	5,00 €

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte