

GASSE-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 € 12,50
*mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt
und mit Käse überbacken*

Bacon Burger A1,4 € 12,50
mit gebratenem Bacon, Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt

gleich mitbestellen: *Country Steak frites* € 3,50
Pommes frites 0 € 3,50

Currywurst 0,4,6 € 9,50
mit Pommes frites

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} € 11,90
an Tomatenrahmsauce mit Knoblauch und Baguette

Granadiermarsch ^{4,9,G,J} € 11,90
Mediterranesgemüse auf Risotto

Gebackener Camembert L'Original ^{A1,G,C,J} € 11,50
mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Toastbrot

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

Gratinierte Pfannkuchen ^{A1,C,G} € 11,90
mit Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken

Paprika a'La Mutti € 12,50
mit Tomaten-Gemüse-Reis gefüllt, dazu Hausgemachtes Brot

Schnitzel

Unsere Schnitzelparade

„Wiener Art“ A1,C,J € 17,50

mit Pommes Frites und Salatteller

„Jäger Art“ A1,C,J,G € 18,50

*mit einer Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und Salatteller*

„Hawaiischnitzel“ A1,C,J,G € 18,90

*mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Kroketten und Salatteller*

„Schnitzel Milano“ A1,C,J,G,4 € 18,90

*mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken,
dazu Röstitaler und Salatteller*

„Holstein“ A1,C,J,G,4 € 18,90

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller

„Fitness“ G € 17,00

Hähnchenschnitzel mit großer Salatbeilage

*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.*



Fisch & Meeresfrüchte

Fisch und Meeresfrüchte

Rotbarschfilet D,C,G,J

*in Eihülle gebraten mit Champignonsauce,
Salzkartoffeln und Salat*

€ 18,90

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ D,J,4

mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln und Salat

€ 22,50

Matjes Ringe „Lord Nelson“ D,G,C,J

*Matjesfilets auf Apfelscheiben, mit Preiselbeer-
Sahnemeerrettich gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat*

€ 17,90

Honig-Chili Lachsfilet D,J

*mit gebratenem Pfirsich und Rosmarinkartoffeln,
dazu Pilze auf Blattsalat*

€ 22,90

Gebratenes Zanderfilet D,G,C,J

mit Limettensauce, Salzkartoffeln und Salat

€ 22,90

Fischerpfanne D,G,C,J,4

*verschiedene Fischfilets an Sauce,
dazu frische Champignons und Bratkartoffeln*

€ 22,50

Gegrillte Scampi A1,B,C,J

auf Bandnudeln in Knoblauch-Olivenöl mit Salatbouquet

€ 24,50

Fleisch & Geflügel

Fleisch und Geflügel

Schweinefiletspitzen „Züricher Art“ C,G,J
*mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Riesenrösti und Salatteller*

€ 19,50

Schweinemedaillons „Oase“ A1,C,G,J
*mit gegrilltem Pfirsich, Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und Salatteller*

€ 19,90

Bauernkarre C,G,4
*drei Schweinemedaillons vom Grill
auf knusprigen Bratkartoffeln mit Gemüse
und Sauce Hollandaise*

€ 19,90

Marineschmaus G,4
*Steaks von Schweinefilet, Hähnchenbrust und
Roastbeef mit Kräuterbutter, Speckböhnen
und knusprigen Bratkartoffeln*

€ 20,50

Gegrillte Hähnchenbrust C,G,J
*mit einer Frucht-Currysauce,
Reis und einem gemischten Salat*

€ 17,50

Schweinerückensteak „Double“ C,G,J,4
*auf dem Holzbrett serviert, mit Kräuterbutter,
gebratenen Champignons, Salatgarnitur und Bratkartoffeln*

€ 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.*

Steaks & Salate

Rumpsteaks ca 250 gr

„Feurig“ C,J,4 <i>mit Pfefferzwiebeln, gebratenen Speckstreifen, Peperoni, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 25,90
... mit gebratenen Champignons und Zwiebeln O,G <i>dazu Pommes Frites mit Salatteller</i>	€ 25,90
... in Pfefferrahmsoße mit Cognac abgeschmeckt A1,C,G,J <i>dazu Krokettensalat und Salatteller</i>	€ 26,90
...an Ruccolasalat A1,G,J,O <i>mit Kräuterbutter, Parmesanspänen und Kräuterbaguette</i>	€ 25,90
mit Folienkartoffeln A1,C,G,4 <i>mit Kräuterquark, Salatteller,</i>	€ 25,90

Unsere Salatauswahl

Blattsalat mit Rumpsteakstreifen A1,G,C,J <i>mit Cherrytomaten und Gurken, dazu hausgemachtes Balsamico-Dressing und Baguette</i>	€ 19,50
Salatplatte A1,G,C,J <i>Saisonsalate mit Champignonköpfen an Balsamico-Dressing und Kräuterbaguette</i>	€ 13,50
Salatauswahl „OASE-Flensburg“ C,G,J <i>mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Kräuterbaguette</i>	€ 15,50
Salatauswahl C,G,J <i>Mango, Gurken, Blattsalat, gebackenen Gouda-Ecken und Kräuterbaguette</i>	€ 16,50

Mediterrane Spezialitäten

Weitere Spezialitäten

Schnitzel „Prinz Karadjordje“ A1,C,G,J,O € 19,50

*paniertes, mit Käse gefülltes Schweineschnitzel,
dazu Sauce Tartar und Pommes Frites*

Satarasch G € 19,00

*Pfannengericht aus Schweinefilet-Geschnetzeltem
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Gemüsereis*

Involtini A1,G € 19,50

*mit Goudakäse gefüllte Schweineröllchen
in Gorgonzolasauce, dazu Bandnudeln*

Oase-Spieß⁴ € 21,50

*Drei verschiedene Sorten Fleisch mit Zwiebeln, Paprika,
Speck an scharfer Sauce und Bratkartoffeln*

Ljubljana Schnitzel A1,C,G,J,4 € 19,50

*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*

*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.*

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

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Mirinda, 7UP ^{2,3,6,13}	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,10 €
Pepsi-Cola light ^{2,3,11,12, 13}	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,10 €
Spezi	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,10 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,10 €
Selters Classic / Leicht / Naturell	0,25 l	2,80 €	0,75 l	6,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger ¹⁴			0,20 l	3,50 €
Flensburger Malz			0,33 l	3,50 €
Orangensaft			0,20 l	3,50 €
Apfelsaft			0,20 l	3,50 €
Kirschsaft			0,20 l	3,50 €
Rhabarbersaft /Maracujasaft			0,20 l	3,50 €
Traubensaft			0,20 l	3,50 €
Bananensaft			0,20 l	3,50 €

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	3,50 €	0,40 l	4,10 €
Alster	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,10 €

Flaschenbier

Flensburger Pils / Radler / alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen ^{A1,A3}	0,50 l	5,10 €
Schöfferhofer dunkel ^{A1,A3}	0,50 l	5,10 €
Schöfferhofer alkoholfrei ^{A1,A3}	0,50 l	5,10 €

Spirituosen & Co.

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20 €
Linie Aquavit	2 cl	3,70 €
Bommerlunder	2 cl	2,70 €
No 6	2 cl	2,70 €
Malteser-Kreuz Aquavit	2 cl	3,20 €
Underberg	2 cl	3,20 €
Mackenstedter Korn	2 cl	2,20 €
Berentzen roter/grüner	2 cl	2,20 €
Fernet Branca/ Menta	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €
Ouzo 12	2 cl	3,20 €
Weis Himbeergeist	2 cl	4,20 €
Weis Williamsbirne	2 cl	4,20 €
Slivovica	2 cl	3,00 €
Juliska	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	4,20 €
Baileys Irish Cream ^{C,G}	2 cl	3,70 €
Kümmerling Bitter	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,20 €
Metaxa *****	2 cl	3,20 €
Osborne Veterano Brandy	2 cl	3,20 €
Hennessy	2 cl	4,70 €

Aperitif

Hugo L	0,20 l	5,50 €
Campari O-Saft	0,20 l	6,00 €
Sherry	0,05 l	5,00 €
Martini Bianco	0,05 l	5,00 €

Sekt

Glas Sekt, trocken L	0,10 l	3,50 €
Piccolo Flasche L	0,20 l	6,50 €

Offene Weine (0,20 l)

Riesling, trocken L	6,50 €
Pino Grigio, trocken L	6,50 €
Rheinhessen, lieblich L	6,50 €
Portugieser Weißherbst, halbtrocken L	6,50 €
Dornfelder, trocken L	6,50 €
Royal, lieblich L	6,50 €
Merlot	6,50 €
Weinschorle	5,50 €

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte