

## Frühstück

### Tagungstischfrühstück

Kanne Kaffee oder Tee	4,00 €
Zwei halbe belegte Brötchen	3,20 €

### Offizierheim Frühstück nur auf Vorbestellung

(Ab 10 Personen von Montag bis Samstag von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr)

Filterkaffee und Tee satt	9,90 €
Orangensaft	
Brötchenauswahl, Schwarzbrot, Butter	
Verschiedener Aufschnitt von: Salami, Schwarzwälder Schinken und gekochter Hinterschinken	
Verschiedene Käse: Gouda, Edamer, Emmentaler und Brie, Konfitüre,	
Rührei, knusprigen Bacon und Nürnberger Würstchen	
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	
Fleischsalat	
Tomate- Mozzarella	
Frischer Obstsalat	

### Extras:

Flasche Prosecco 0,2 l	3,20 €
Flasche Prosecco 0,75 l	12,00 €
Flasche Sekt Hausmarke trocken	13,50 €
Flasche Rosenzauber 0,75 l	13,50 €
Portion Rührei:	2,00 €
Spiegelei	1,00 €
Gekochtes Ei:	1,00 €
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich:	2,00 €
Portion Krabben 30 g	3,00 €
Obstsalat	3,00 €
Anti Pasti	3,00 €
Pfannenkuchen	2,50 €
Forelle geräuchert	3,00 €
Makrele geräuchert	3,00 €
Croissant	1,20€
Grilltomate	0,70€
Preiselbeeren	0,50€

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat	2,80 €
Großer gemischter Beilagensalat	4,20 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan und Bauernbrot	8,40 €

## Suppen

Maiscremesuppe mit gebratener Shorizo und Shorizo Öl	3,80 €
Tomatencremesuppe	2,80 €

## Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes	4,90 €
Kleine Pasta mit hausgemachter Tomatensauce	3,50 €

## **OHG Klassiker**

Riesenrösti mit Räucherlachs, Rucola und Schmand-Dip	5,40 €
Gebackener Schafskäse mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Bauernbrot	5,40 €
Strammer Max, zwei Scheiben Bauernbrot mit zwei Spiegeleiern, geräuchertem Schinken, saurer Gurke und Tomate	4,90 €
Flammkuchen mit Speck, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten	4,80 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Hirtenkäse, Peperoni und Kirschtomaten	4,80 €
Currywurst mit Pommes	4,80 €

## **Salate**

Großer gemischter Salat mit unserer Himbeer-Rosmarin Vinaigrette, gebackenem Ziegenkäse, Mangochutney, Apfel, Walnuss und Bauernbrot	9,50 €
Großer gemischter Salat mit unserer Himbeer-Rosmarin Vinaigrette, Hähnchenstreifen und Bauernbrot	8,50 €

## Hauptgerichte

Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Kassler, Bauch, Senf und Bratkartoffeln 11,50 €

Bandnudeln mit Tomaten-Basilikum Soße, Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Rucola und Parmesan 11,50 €

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat 14,80 €

Hirschragout vom Rotwild mit altem Port und Schalotten, Preiselbeerbirne, Rotkraut und Thüringer Klößen 16,80 €

Rinderroulade in kräftiger Burgundersauce mit Rotkraut und Thüringer Klößen 16,50 €

Wildschwein und Rehbraten aus der Keule mit Waldpilzrahmsauce, Preiselbeerbirne, Rotkraut und Thüringer Klößen 17,80 €

Barbarie Entenbrust ca 300g mit Thymian-Orangensauce, Rotkraut und Thüringer Klößen 17,90 €

Offizierheim Burger 200g Black-Angus-Beef Patty, Portwein-Schalotten Marmelade, Cheddar, Blattsalat, Gurke, Tomate und Steakhouse Fries mit Sourcreamdip 13,50 €

Zwei gebratene Zanderfilets mit Bratkartoffeln und Salat 13,50 €

*\*Alternative Beilagen - Rösti, Kroketten, Pommes, Bratkartoffeln oder hausgemachte Kartoffelnudeln*

## Gans und Grünkohl auf Vorbestellung

Gans für 3-4 Personen mit Apfel-Zwiebel Füllung, Gänsesoße, Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl, Thüringer Klöße und kleinem Bratapfel Dessert 59,00 €

Grünkohl satt mit Pinkel, Kochwurst, Kassler, Bauch, Senf und Bratkartoffeln 16,50 € p.P.

## Dessert

Hausgemachtes Kürbiskrokantparfait mit Apfel –Beignet, Kompott und Sahne	6,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne	2,80 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	3,50 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	3,50 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	3,50 €
Sahne extra	0,60 €
Kleiner Eiskaffee-Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	3,20 €

Sehr geehrter Gast, aufgrund der baulichen Gegebenheiten sowie evtl. fehlenden Hinweisen auf Verpackungen können wir eine Kreuzkontamination der Lebensmittel nicht ausschließen und weisen darauf hin, dass alle unsere Gerichte folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten können.

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Geschmacksverstärker, Schwefeldioxid, Schwärzungsmittel, Phosphat, Milcheiweiß, koffeinhaltig, chininhaltig, Wachs, Taurin, Phenylalaninquelle, Süßungsmittel

Allergene: Getreideprodukte (Glutenhaltig), Fisch, Krebstiere, Schwefeldioxide und Sulfite, Sellerie, Milch und Laktose, Sesamsamen, Nüsse, Eier, Lupinen, Senf, Soja, Weichtiere, Erdnüsse.