Liebe Gäste,

willkommen in der OASE – Haus Adelheide!

Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen. Eingebettet im ruhigen Stadtteil Adelheide in Delmenhorst bietet die OASE – Haus Adelheide den idealen Rahmen für unvergessliche Feste, Tagungen und Begegnungen. Genießen Sie kulinarische Vielfalt in unserem Restaurant, besondere Momente im festlichen Saal oder erleben Sie gesellige Stunden auf unseren Bowlingbahnen. Als lebendiger Treffpunkt von Bundeswehrangehörigen und Zivilgästen lädt sie zu vielfältigen Freizeitmöglichkeiten ein und stärkt so die Gemeinschaft.

Die OASE-Betreuungseinrichtungen sind Heimat für die Menschen in der Bundeswehr. Ob in den weltweiten Einsatz- und Missionsgebieten der Bundeswehr oder an ausgewählten Bundeswehrstandorten im Inland: hier treffen sich Menschen unterschiedlicher Herkunft, Konfession und Dienstgradgruppen, um Seele und Körper zu stärken. Sie bieten ein umfangreiches kulinarisches Angebot, sind Treffpunkt für Bundeswehrangehörige und Zivilbevölkerung und werden als Ausgangspunkt vielfältiger Freizeitaktivitäten genutzt.
Spezielle Angebote für Menschen in der Bundeswehr

- 10 Prozent Nachlass auf Speisen und Getränke der Standardspeisekarte für Bundeswehrangehörige (Vorlage des Truppen- bzw. Dienstausweises; Aktionsangebote ausgenommen)
- 50 Prozent Nachlass für die Nutzung der Bowlingbahn (nach Voranmeldung)
- kostenlose Nutzung des Festsaals und der Tagungsräume für dienstliche Veranstaltungen (ggf. anfallende Reinigungsgebühr)
- Bewirtung bei dienstlichen Veranstaltungen und Tagungen zu besonderen Konditionen

über Ihre Fragen oder Anregungen freuen wir uns jederzeit und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.
Guten Appetit!

Engin Erki

und das Team Oase Haus Adelheide



Vorspeise

ZITRONENCREMESUPPE
A1, G

mit Fetakäse und Lauch, dazu Brot

5 Euro

GEBACKENER CAMEMBERT
A1, G

mit Preiselbeeren auf cremigem Coleslaw Salat, dazu Brot

6 Euro

BRUSCHETTA
A1

3 gebackene Brote unter fein gewürfelten Tomaten, Knoblauch und gehacktem Basilikum

7 Euro





Hähnchen

HÄHNCHENBRUSTFILET BOMBAY

A1, G

Hähnchenbrustfilet in fruchtig cremiger Currysauce, überbacken mit Käse, dazu Kroketten

15 Euro

FRANZÖSISCHES HÄHNCHEN

A1, G

Hähnchenbrustfilet mit karamellisierten Zwiebeln und Café de Paris Sauce, dazu Kroketten

15 Euro

HÄHNCHENBRUSTFILET HAWAII

A1, G

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse, dazu Kroketten

15 Euro

Burger

SMASH CHEESE BURGER A1, G

Rindfleisch-Patty (200 g) im weichen Brioche Brötchen mit Käse, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke und Oase Burger Sauce, dazu Steakhouse Fries und Coleslaw-Salat

15 Euro

CHICKEN BURGER A1, G

Paniertes Hähnchen-Patty im weichen Brioche Brötchen mit hausgemachter Mayonnaise, grünem Salat und Röstzwiebeln, dazu Steakhouse Fries und Coleslaw-Salat

15 Euro

SCHOLLENFILET BURGER A1, G

Paniertes Schollenfilet-Patty im weichen Brioche Brötchen mit hausgemachter Remoulade, Coleslaw-Topping, Gewürzgurken, dazu Steakhouse Fries und Coleslaw-Salat

15 Euro





Burger

CAMEMBERT BURGER A1, G

Panierter Camembert im weichen Brioche Brötchen mit fruchtigen Preiselbeeren und Blattsalaten, dazu Coleslaw-Salat

15 Euro

SUCUK BURGER A1, G

Rinder Patty, türkische Knoblauchwurst und Spiegelei im weichen Brioche Brötchen mit saurer Gurke, Zwiebeln, Tomaten und Burgersauce, dazu Coleslaw-Salat

17 Euro





Fisch

LACHSFILET G

Lachsfilet auf Rahmspinat, dazu Buttergemüse aus dem Steinofen und einem Beilagensalat

26 Euro

PANIERTES SCHOLLENFILET A1, G

Paniertes Schollenfilet mit Zitronen-Hollandaise, Pommes Frites und einem Beilagensalat

21 Euro

GEBRATENE RIESENGARNELEN A1, G

mit Cognac-Sahnesauce und Knoblauch, aus dem Steinofen, Brot und dazu Buttergemüse aus dem Steinofen, dazu ein Beilagensalat

25 Euro

Fleisch



ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 200 G A1,

mit Röstzwiebeln und Champignons, dazu Pommes Frites, Kräuterbutter und einen Beilagensalat

28 Euro

LAMM HÜFTSTEAK 200 G G

an Honig-Rotwein-Sauce, beschwipsten Feigen, dazu Kartoffelgratin und einen Beilagensalat

29 Euro

SAFTIGE RINDERLAUNE A1, G

Bifteki vom Grill auf gegrilltem Brot, überbacken mit Käse und Tomatensauce, dazu Pommes Frites und einen Beilagensalat

25 Euro



Gratin



KLASSISCHES KARTOFFELGRATIN G

mit Käse überbacken, Beilagensalat

14 Euro

KARTOFFELGRATIN BROKKOLI G

mit Brokkoli und Käse überbacken, Beilagensalat

15 Euro

KARTOFFELGRATIN GORGONZOLA G

mit Spinat und Gorgonzola, mit Käse überbacken, Beilagensalat

16 Euro

KARTOFFELGRATIN SCHINKEN-CHAMPIGNON G

mit Schinken, Champignons und Lauch, mit Käse überbacken, Beilagensalat

16 Euro

KARTOFFELGRATIN RÄUCHERLACHS G

mit Räucherlachs und Käse überbacken, Beilagensalat

17 Euro

Pasta



PENNE GORGONZOLA A1, G

Penne mit Hähnchenbruststreifen
und Gorgonzolasauce

16 Euro

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN A1, G

Linguine mit Waldpilzen in cremiger
Sahnesauce und Parmesan

16 Euro

TAGLIATELLE MIT LACHS A1, G

Tagliatelle mit Lachsfilet, Tomaten-Sahnesauce.
Knoblauch, Cherrytomaten und Parmesan

18 Euro

RAVIOLI AL FORNO A1, G

Vegetarisch gefüllte Ravioli mit Spinat-Sahnesauce,
überbacken mit Käse

16 Euro



Pizza

STELLEN SIE SICH IHRE WUNSCHPIZZA ZUSAMMEN

GRUNDPIZZA 30 CM A1, G

belegt mit Tomatensauce und Käse

9 Euro

ZUTATEN

Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Mais, Oliven, Artischocken, Ananas, Brokkoli, Blumenkohl, Peperoni, Peperoncini, Spinat, Rucola, Basilikum, Kapern, Knoblauch
je Portion € 1,50

Thunfisch, Kochschinken, Serrano, Salami, Suzuk, Sardellen, Bacon, Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Feta, Parmesan, Currysauce, Sauce Hollandaise, BBQ Sauce, Crema di Balsamico
je Portion € 2,50

Hähnchen: je Portion € 4,00
Rindfleischstreifen: je Portion € 5,00
Lachsfilet: je Portion € 5,00



Dessert

TIRAMISU A1, G

Mascarpone-Creme, espresso-getränkte Löffelbiskuits, Kakao

8 Euro

PANNA COTTA G

Cremiges italienisches Sahnedessert mit feiner Vanillenote. Zart, mild und angenehm süß.

8 Euro

CREME BRULÉE G

Feine französische Vanillecreme mit knusprig karamellisierter Zuckerkruste.

8 Euro

OBST & KÄSE A1, G

Variation an Obst und Käse mit Brot

15 Euro



GETRÄNKE
Karte

MINERALWASSER

Selters still	0,25 l	3,00
Selters still	0,75 l	7,50
Selters medium	0,25 l	3,00
Selters medium	0,75 l	7,50

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola	3,00	4,50
Pepsi Cola Zero	3,00	4,50
7Up	3,00	4,50
Schwip Schwap Orange	3,00	4,50
Schwip Schwap Spezi	3,00	4,50
Ginger Ale / Bitter Lemon	3,50	–
Tonic Water	3,50	–
Bitter Lemon	3,50	–
Eistee Pfirsich / Zitrone	3,00	4,50

SÄFTE & SCHORLEN

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,50	5,50
Orangensaft	3,50	5,50
Maracujasaft	3,50	5,50
Ananassaft	3,50	5,50
Kirschsaft	3,50	5,50
Bananensaft	3,50	5,50
Johannisbeersaft	3,50	5,50
Saft nach Wahl als Schorle	3,00	4,50

BIER

Radeberger Pils / Fass 0,2 l	3,00
Radeberger Pils / Fass 0,4 l	4,50
Jever / Fass 0,2 l	3,50
Schöfferhofer / Fass 0,5 l	5,50
Radeberger alkoholfrei / Fl. 0,33 l	4,00
Schöfferhofer Weizen alk.fr. 0,5 l	5,50
Hövels Altbier / Fass 0,2 l	3,50
Hövels Altbier / Fass 0,4 l	6,00
Alster 0,2 l	3,50
Alster 0,5 l	5,50
Alster alkoholfrei 0,5 l	5,50

HAUSWEINE

Pinot Grigio	0,2 l	6,90
Chardonnay	0,2 l	6,90
Sauvignon Blanc	0,2 l	8,50
Merlot	0,2 l	6,90
Primitivo	0,2 l	7,50
Chianti	0,2 l	7,50
Bardolino	0,2 l	7,50
Dornfelder trocken	0,2 l	6,90
Rosé trocken oder lieblich	0,2 l	7,90
Rosé feinherb	0,2 l	8,90

GETRÄNKE
Karte

APERITIF

Lillet Wildberry	0,2 l	7,50
Lillet Vive	0,2 l	7,50
Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Limoncello Spritz	0,2 l	7,50
Sarti Spritz	0,2 l	8,50
Prosecco	0,1 l	4,50
Himbeer Spritz	0,2 l	7,50
Himbeer Spritz alkoholfrei	0,2 l	6,50

LONGDRINKS

	2 cl	4 cl
Wodka Maracuja	6,00	7,50
Wodka Orangensaft	6,00	7,50
Wodka Lemon	6,00	7,50
Havana 3 Jahre Cola	6,50	8,50
Havana 7 Jahre Cola	8,50	10,50
Jack Daniels Cola	7,50	9,50
Jim Beam Cola	6,00	8,00
Jim Beam Ginger Ale	6,00	8,00
Springer Cola	4,00	6,00
Veterano Cola	6,00	7,50

SHOTS

	2 cl	4 cl
Absolut Wodka	2,50	5,00
Springer Urvater	2,50	4,00
Bacardi White	3,00	6,00

SHOTS

	2 cl	4 cl
Havana Club 3 Jahre	3,00	6,00
Havana Club 7 Jahre	3,50	7,00
Jack Daniels	3,50	7,00
Jim Beam	2,50	5,00
Berliner Luft	2,50	–
Maracuja / Roter Grüner /Saurer	2,50	–
Waldmeister / Beere	2,50	–
Jägermeister	2,50	–
Baileys	2,50	–

HEISSGETRÄNKE

Caffè Crema	3,00
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,80
Milchkaffee	4,50
Chococino	4,00
Heiße Schokolade	4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	5,00
Tee (verschiedene Sorten)	3,80
Tee mit frischem Ingwer	4,50
Tee mit frischer Minze	4,50

Oase
Haus Adelheide

Liebe Gäste,

unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet, in der Nüsse, glutenhaltige Lebensmittel und andere Allergene allgegenwärtig sind. Daher weisen wir darauf hin, dass unsere Speisenbeschreibungen nicht zwangsläufig alle Allergene der Speisen enthalten. Sollte eine Intoleranz oder Allergie vorliegen, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Nitrat, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Phosphat, 8 geschwärzt, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 chininhaltig, 12 gewachst, 13 koffeinhaltig, 14 alkoholhaltig

Allergene:

A glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen - auch Dinkel, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer),
B Krebstiere oder Erzeugnisse daraus, C Eier oder Erzeugnisse daraus, D Fische oder Erzeugnisse daraus, E Erdnüsse oder Erzeugnisse daraus, F Sojabohnen oder Erzeugnisse daraus, G Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pecannüsse, H5 Pistazien H6 Macadamianüsse oder Erzeugnisse daraus), I Sellerie oder Erzeugnisse daraus, J Senf oder Erzeugnisse daraus, K Sesam oder Erzeugnisse daraus, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen oder Erzeugnisse daraus, N Weichtiere oder Erzeugnisse daraus