

Herzlich willkommen

in der **OASE – Haus Senne**! Wir freuen uns sehr, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Seit dem Jahr 1966 ist unser Haus fester Bestandteil der Gemeinde Augustdorf und des Bundeswehrstandortes. Unser Restaurant ist 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 Bundeswehrangehörigen aller Dienstgradgruppen und Konfessionen offen stehen (Termine unter www.EAS-Berlin.de)
- 10 % Rabatt auf Speisen und Getränke im Restaurant (Vorlage des Truppen- bzw. Dienstaussweises)
- vergünstigte Nutzung der Bowlingbahn
- kostenlose Überlassung von Saal und Tagungsräumen für dienstliche bzw. dienstlich veranlasste Veranstaltungen
- Sonderkonditionen bei Kompaniefesten

Über Ihre Fragen oder Anregungen freuen wir uns jederzeit und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Guten **Appetit!**



Suppen und Salate

Suppen

Tomaten-Linsensüppchen vegan

mit gerösteten Mandeln
und ofenfrischem Baguette 4,00 Euro
wahlweise mit Sahnehaube 4,50 Euro

Hausgemachte Boullion vom Tafelspitz

mit Gemüsejulienne, Markklößchen, Eistich
und ofenfrischem Baguette 4,50 Euro

Salatvariationen

Verschiedene Saisonsalate

mit Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, Kraut ^{2,3},
schwarze Oliven ⁶, Peperoni und Ruccola verfeinert,
dazu hausgemachtes Essig-Öl-Dressing, frische Früchte,
Pinienkerne und ofenfrisches Baguette 9,80 Euro

Wahlweise mit

- Hähnchenbruststreifen 2,50 Euro
- Roastbeefstreifen 4,00 Euro

Tomaten- und Mozzarella-Scheiben mit Olivenöl

Parmesan und frischen Basilikum, dazu servieren wir
ofenfrisches Baguette 8,50 Euro

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßstoff, 8a mit Süßstoff & Phenylalaninquelle, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitritpökelsalz, 10a mit Milcheiweiß, 10b mit Eiklar, 10c mit Sahne, 11 koffeinhaltig, 11a chininhaltig, 11b mit Taurin

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert

mit Preiselbeerkompott, Salatgarnitur ^{2,3,6}
und ofenfrischem Baguette 9,00 Euro

Sennekrüstchen

Zwei kleine Schweinemedallions mit
Camembert und Preiselbeeren gratiniert,
serviert an einem bunten Salatbouquet ^{2,3,6}
und ofenfrisches Baguette 10,50 Euro

Hähnchenbrustfilet

gratiniert mit Schinken ^{2, 3, 9}, Ananas und Gouda,
an einem Salatbouquet ^{2,3,6} und ofenfrisches Baguette 10,50 Euro

Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Gewürzgurken-Dip ^{2, 8a},
deftigen Bratkartoffeln ^{2, 3, 9} und einem Salatbouquet ^{2, 3, 6} 10,50 Euro

Unser Salatbouquet wird serviert mit:

Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, Kraut ^{2,3},
schwarze Oliven ⁶, Peperoni

Kleine Gerichte

Schnitzel und Spezialitäten

Schnitzel-Parade

Zu jedem Schnitzel dürfen Sie sich an unserem Salatbuffet einen individuellen Beilagensalat zusammenstellen.

Schnitzel „Feurig“

mit geschmorten Paprikastreifen, Zwiebelringen und scharfem Chili, dazu reichen wir Pommes frites 13,50 Euro

Schnitzel „Waldfee“

mit frischen Champignons in Sahnesauce, serviert mit Kartoffelkroketten 12,80 Euro

Unser Klassiker „Paprikaschnitzel“

mit hausgemachter Paprika-Zwiebel-Tomatensauce ^{2,3,5,8a} und Kartoffel-Spalten 12,50 Euro

Früchteschnitzel...vom Geflügel

Hähnchenbrustschnitzel in Kokosmantel auf Curry-Früchterahm, dazu Kartoffelkroketten 13,10 Euro

Spezialitäten des Hauses

Zu jeder Spezialität dürfen Sie sich an unserem Salatbuffet einen individuellen Beilagensalat zusammenstellen.

Oase-Schmaus

Steaks vom Rind, Schweinerücken und Hähnchen auf einer leichten Pfefferrahmsauce, mit Grill-Cocktail-Tomaten und hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir Kartoffelkroketten 17,80 Euro

Augustdorfer Steak-Streifen

vom Rinder- und Schweinerücken mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer Sahnesauce, gratiniert mit Gouda, dazu Kartoffelkroketten 13,90 Euro

Unsere Bauernkarre

Drei zarte Schweinelendchen mit Pfeffersauce serviert in einer eigens dafür angefertigten Schubkarre, dazu Omas Bratkartoffeln ^{2,3,9} und Brokkoli mit Sauce Hollandaise 17,10 Euro

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßstoff, 8a mit Süßstoff & Phenylalaninquelle, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitritpökelsalz, 10a mit Milcheiweiß, 10b mit Eiklar, 10c mit Sahne, 11 koffeinhaltig, 11a chininhaltig, 11b mit Taurin



Steak-Variationen

Zu jeder Steak-Variation dürfen Sie sich an unserem Salatbuffet einen individuellen Beilagensalat zusammenstellen.

Klassisches Steak mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme ²

Unser Pfeffersteak mit gestoßener roter Pfefferkruste auf einer Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir Brokkoli-Röschen mit Sauce Hollandaise und Omas Bratkartoffeln ^{2, 3, 9}

Das Feurige Steak mit kurz angeschmortem Paprika-Zwiebel-Chili-Gemüse, dazu servieren wir Pommes frites

Rumpsteak 200g
22,90 Euro

Rumpsteak 300g
28,40 Euro

Schweinerückensteak 200g
16,80 Euro

Schweinerückensteak 300g
19,30 Euro

Fleischloses Glück

Zu Ihrem Gericht dürfen Sie sich an unserem Salatbuffet einen individuellen Beilagensalat zusammenstellen.

Burger „Wunderbar“ ^{vegan}

Hausgemachtes Kicherbohnen-Patty mit veganem Käse und Tomaten garniert, dazu Avocado-Creme ³, Essig-Gurke ^{2, 8a} und Zwiebeln, in einem veganen Bun und mit Pommes frites serviert 11,50 €

Lasagne „Sonnenlicht“ ^{vegan}

Geschichtete Nudel-Blätter mit Blattspinat, Karotten- Zwiebel- Paprikawürfeln und frischen Champignons in Tomaten-Sauce, verfeinert mit einer veganen Bechamél-Creme und veganem Käse gratiniert 11,50 Euro

Vegetarische Ofenkartoffel ^{vegan}

mit Würfeln aus Paprika, Zwiebel, Tomate, Kidneybohnen, und Mais, dazu servieren wir Kartoffelcreme ² 8,50 Euro

Steaks und Vegetarisch

Burger und Co

Zu jedem Gericht dürfen Sie sich an unserem Salatbuffet einen individuellen Beilagensalat zusammenstellen.

OASE-Burger

mit Cheddar und Tomaten gratiniert, dazu Salat, gerösteter Bacon ^{2, 3, 9}, BBQ-Sauce ², Avocado-Creme ³, Essiggurke ^{2, 8a}, Zwiebeln, in einem Bun und mit Pommes frites serviert 11,50 Euro

Wahlweise mit

paniertem Schweineschnitzel | naturgebratenem Hähnchenbrustfilet | hausgemachtem Rinderpatty

„King of Currywurst“

Gegrillte Bratwurst ⁹ in Scheiben mit hausgemachter Tomaten-Chili-Sauce ^{2, 3, 5, 8a}, Röstzwiebeln, Jalapeños und Cheddar gratiniert, dazu reichen wir Pommes frites 8,90 Euro

Spare Ribs

Ofenfrische marinierte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce und Baguette 11,50 Euro

Aus dem Meer

Zu Ihrem Fischgericht dürfen Sie sich an unserem Salatbuffet einen individuellen Beilagensalat zusammenstellen.

In Butter und auf der Haut gebratenes Fluss-Zander-Filet

auf einer leckeren Kaisergemüse-Rahmsauce, serviert mit Salzkartoffeln, frischem Dill und einem Zitronenviertel 17,10 Euro

In den verwendeten Lebensmitteln können folgende Zusatz- und Konservierungsstoffe enthalten sein: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßstoff, 8a mit Süßstoff & Phenylalaninquelle, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitritpökelsalz, 10a mit Milcheiweiß, 10b mit Eiklar, 10c mit Sahne, 11 koffeinhaltig, 11a chininhaltig, 11b mit Taurin

Gerichte für die Kleinen

„Kleine Schweinerei“

Kinderschnitzel mit Pommes frites,
Ketchup ² und Mayonnaise ² 6,50 Euro

Piepmatz

Chicken-Crossis mit Pommes frites,
Ketchup ² und Mayonnaise ² 6,50 Euro

Räuberteller

wir geben Dir einen Teller und Besteck und
Du kannst von Deinen Eltern soviel mitessen
wie Du magst (oder darfst) 0,00 Euro

Schleckermäulchen

Zwei Kugeln Eiscreme mit Sahne 3,00 Euro

Dessert

Hausgemachte erlesene rote Beerengrütze

mit Vanille-Sauce, Eiscreme und Sahne 5,00 Euro

Omas Milchreis vegan

Mit veganer Milch gekochter Milchreis,
dazu heiße Kirschen 5,00 Euro

OASE „Bananen Splitt“

Frische Bananenhälften mit zwei Kugeln Vanilleeis,
einer Kugel Schokoladeneis, Schokoladensauce und
Sahnehaube 5,50 Euro

Gemischtes Eis

Drei Kugeln gemischtes Eis
(Erdbeere, Schokolade, Vanille) mit Sahne 4,00 Euro

Kinderteller und Dessert

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola ^{1,2} , Mirinda ^{1,2,4} , 7UP, Spezi ^{1,2}	0,20 l	2,10 Euro	0,40 l	3,40 Euro
Pepsi-Cola light ^{1,2,4,5,6}	0,20 l	2,10 Euro	0,40 l	3,40 Euro
Selters Classic / Naturell	0,25 l	2,10 Euro	0,75 l	5,80 Euro
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 11a} , Tonic ^{11a} , Ginger Ale ¹			0,20 l	2,40 Euro

Niehoffs Vaihinger Säfte

Orangensaft (100 % Fruchtgehalt)	0,20 l	2,50 Euro	0,40 l	3,90 Euro
Apfelsaft (100 % Fruchtgehalt)	0,20 l	2,50 Euro	0,40 l	3,90 Euro
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,10 Euro	0,40 l	3,40 Euro
Sauerkirschnektar naturtrüb	0,20 l	2,50 Euro	0,40 l	3,90 Euro
Bananennektar	0,20 l	2,50 Euro	0,40 l	3,90 Euro
Ki-Ba	0,20 l	2,50 Euro	0,40 l	3,90 Euro

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème ¹¹				2,30 Euro
Kännchen Kaffee Crème ¹¹				3,90 Euro
Latte Macchiato ¹¹				2,70 Euro
Milchkaffee ¹¹				2,50 Euro
Cappuccino ¹¹				2,50 Euro
Espresso ¹¹				2,00 Euro
Espresso Macchiato ¹¹				2,30 Euro
Espresso Doppio ¹¹ (Doppelter Espresso)				3,90 Euro
Coretto ¹¹ (Espresso mit 2cl Grappa)				4,50 Euro
Fidel Castro ¹¹ (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)				4,00 Euro
Baileys Kaffee ¹¹ (Kaffee mit 2 cl Baileys und Sahne)				4,00 Euro
Amaretto Kaffee ¹¹ (Kaffee mit 2cl Amaretto und Sahne)				4,00 Euro
Irish Coffee ¹¹ (Kaffee mit 2cl Whisky und Sahne)				4,00 Euro
Kaffee Florenza ¹¹ (Espresso mit 2cl Sambuca)				4,00 Euro

Heiße Getränke

Heiße Schokolade mit Sahne				3,00 Euro
Heiße Zitrone				3,00 Euro
Glühwein				3,50 Euro
Grog mit 2cl Rum				4,00 Euro
Tee mit 2cl Rum				4,40 Euro

Teekultur Eilles Diamonds

Diamond Beutel im 0,3 l Designer-Teeglas	2,80 Euro
Schwarztee, Grüntee, Rotbusch-Vanille, Sommerbeere	



Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,30 l	2,60 Euro	0,50 l	4,10 Euro
Alster	0,30 l	2,60 Euro	0,50 l	4,10 Euro
Allgäuer Buble, hell	0,30 l	2,60 Euro	0,50 l	4,10 Euro
Hövels Original	0,30 l	2,60 Euro	0,50 l	4,10 Euro

Das Pro-Bier-Tablett (jeweils 4 x 0,10 l Radeberger, Hövels, Buble) 11,00 Euro

Flaschenbier

Schöfferhofer Hefeweizen	0,50 l	4,10 Euro
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	2,60 Euro
Schöfferhofer Dunkel	0,50 l	4,10 Euro
Schöfferhofer Kristall	0,50 l	4,10 Euro
Schöfferhofer Colaweizen	0,50 l	4,50 Euro
Schöfferhofer Bananenweizen	0,50 l	4,50 Euro
Schöfferhofer alkoholfrei	0,50 l	4,10 Euro
Kraftmalz	0,33 l	2,60 Euro
Jever Fun	0,33 l	2,60 Euro
Jever Fun Zitrone	0,33 l	2,60 Euro
Sol Serveca	0,33 l	3,50 Euro

Liköre, Whiskys, Cognac, Weinbrand ... (jeweils 2 cl)

Disaronno Amaretto ¹	28,0 % Vol.	2,60 Euro
Baileys Original Irish Cream	17,0 % Vol.	2,60 Euro
Berentzen Johannisbeerlikör	18,0 % Vol.	1,80 Euro
Jim Beam	40,0 % Vol.	4,00 Euro
Jack Daniels	40,0 % Vol.	4,50 Euro
Hennesy Fine de Cognac	40,0 % Vol.	5,50 Euro
Metaxa 7 Sterne	38,0 % Vol.	3,50 Euro
Osborne 103	30,0 % Vol.	3,50 Euro

Bier & Spirituosen

Spirituen

Obstwasser und -geiste (jeweils 2 cl)

Schladerer Williams Birne	42,0 % Vol.	3,80 Euro
Schladerer Mirabelle	42,0 % Vol.	3,80 Euro
Schladerer Obstwasser	42,0 % Vol.	3,20 Euro
Lörch Williams	38,0 % Vol.	2,20 Euro

Digestifs

Linie Aquavit	41,5 % Vol.	2,80 Euro
Jubiläums Aquavit	40,0 % Vol.	2,80 Euro
Malteser Aquavit	40,0 % Vol.	2,60 Euro
SIBONA Grappa DI Barolo	40,0 % Vol.	4,20 Euro
Fernet Branca	39,0 % Vol.	2,80 Euro
Fratelli Averna	29,0 % Vol.	2,80 Euro
Fratelli Ramazzotti	30,0 % Vol.	2,80 Euro

Spirituen

Jägermeister	35,0 % Vol.	2,50 Euro
Gorbatschow Vodka	37,5 % Vol.	2,20 Euro
Pilava Ouzo	40,0 % Vol.	2,20 Euro
Fürst Bismark	38,0 % Vol.	1,80 Euro
Wippermann Wacholder	32,0 % Vol.	1,80 Euro
Wippermann Wacholder mit Boonekamp	32,0 % Vol.	1,80 Euro

Unsere Schnapplatte:

8 Schnäpse Ihrer Wahl aus der Rubrik Spirituen
auf einem Brett

16 cl 14,00 Euro

Long Drinks

4cl Jack Daniels / Cola	5,50 Euro
4cl Jim Beam / Cola	5,50 Euro
4cl Bombay Gin / Tonic	5,50 Euro

Prosecco

Schaumwein / Perlwein aus Venetien

Prosecco Frizzante DOC Scavi & Ray	0,10 l	3,20 Euro
Joe Scavi & Carluccio Ray	0,75 l	16,20 Euro

Frische, zarter Duft und fruchtiges Prickeln
Rebsorte: Glera

Unsere Weinspezialitäten

	<i>0,20 l</i>	<i>0,50 l</i>	<i>0,75 l</i>
Weißwein aus dem Rheingau Riesling halbtrocken "Dachsberg" Weingut Schumann-Nägler Blütennase, frisch und harmonisch	5,00 Euro	10,50 Euro	16,20 Euro
	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1,00 l</i>
Weißwein aus Baden Grauer Burgunder Winzergenossenschaft Bischoffingen fruchtig, tolles Bukett, schöner Schoppen vom Kaiserstuhl	5,00 Euro	10,50 Euro	18,50 Euro
	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,75 l</i>
Weißwein aus Venetien Pinot Grigio Veneto DOC Vinicola Serena angenehme Burgundernoten, frisch und leicht	5,00 Euro	10,50 Euro	16,20 Euro
	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1,00 l</i>
Rotwein aus Rheinhessen Dornfelder halbtrocken Josef Drathen samtig, kräftig und sehr süffig	5,00 Euro	10,50 Euro	18,50 Euro
	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,75 l</i>
Rotwein aus Vacluse Merlot "Classique" Cellier de Marrenon Aromen von roten Früchten und Lakritz, weich	5,00 Euro	10,50 Euro	16,20 Euro
	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,75 l</i>
Rotwein aus Apulien Primitivo IGT Cantina Ionis im Bouquet Gewürze sowie rote und schwarze Früchte; im Geschmack Fruchtnoten, Pflaumen, Lakritze, harmonisch und leicht zugänglich	5,00 Euro	10,50 Euro	16,20 Euro
	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,75 l</i>
Rosé aus Baden Spätburgunder Rosé halbtrocken Winzergenossenschaft Bischoffingen fein abgestimmter Spätburgunder, fruchtig und harmonisch	5,00 Euro	10,50 Euro	16,20 Euro