



Unteroffizierheimgesellschaft Munster Kaserne Panzertruppenschule e.V.



Abendkarte

Stand: 07/19



Im Kreise von guten Kameraden, Freunden oder der Familie eine schöne Zeit zu verbringen, ist für viele Menschen schon fast zur Tradition geworden.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und werden unser Bestes tun, um Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

Unsere Speisen bereiten wir stets frisch für Sie zu.

Dies bedingt letzten Endes den Wohlgeschmack – und darauf kommt es an.

Wir lieben es, Sie zu verwöhnen,
denn Ihr Motto bei uns sollte sein:
„Essen, Trinken und sich wohlfühlen“.

Das Team der UHG ist bestrebt, Ihnen die Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu machen. Aber denken Sie stets daran, dass es sich bei unserem Personal zumeist um freiwillige, nicht gelernte Kräfte handelt.

Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, dann sagen Sie es uns bitte direkt und sofort. Wir versprechen Ihnen schnelle Abhilfe, denn wir möchten Sie wieder als zufriedenen Gast bei uns begrüßen dürfen.

Ihr Team der UHG



Vorspeisen

Buscetta (A,C,F,G,I,J,K)

mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch auf geröstetem Baguette

Tomate Mozzarella (A,C,G,K)

mit Tomaten, Büffelmozzarella, Crema di Balsamico und Basilikum

UHG Beilagen Salat (A,C,G,K)

Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Gurke, Lauchzwiebeln, Kidneybohnen, Mais

Salate

Thunfisch Salat (1,2,A,D,G)

Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Gurke, Mais, Zwiebeln, Thunfisch und Schafskäse

UHG Salatteller (A,C,G,K)

Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Gurke, Lauchzwiebeln, Kidneybohnen und Mais

gegen Aufpreis auch erhältlich mit

- gebratenen Rinderstreifen
- Kochschinken-/Käsestreifen

**Zu allen Salaten servieren wir Ihnen
Kräuterbaguette**

sowie

Joghurt Dressing „Sylter-Art“ (C,G)

Balsamico Dressing (C,F,G,H,I,J)

oder

American Dressing (1,2,4,5 C,F,G,H,I,J)



Für den kleinen Appetit



Strammer Max (1, 2, A,C,G,J,K)

2 Spiegeleier und Frühstücksschinken auf Graubrot,
dazu Gewürzgurke

Bauernschmaus (A,C,F,G,I,J,K)

Bratkartoffeln mit Ei und Gewürzgurke

Schmalzbrote (A,C,F,G,I,J,K)

mit 2 Graubrotscheiben, Schmalz, Gewürzgurke
und Röstzwiebeln

1 UHG – Burger oder Cheese – Burger

(1,4,5, A,C,F,G,J,K)

mit Tomate, Gurke und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

1 BBQ - Burger (1,2,4,5,A,C,F,G,J,K)

mit Bacon, Tomate, Gurke und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

Mantaplatte (1,2,5,6, C,I,J)

Currywurst mit Pommes Frites

2 UHG – Burger oder Cheese – Burger (1,4,5, A,C,F,G,J,K)

2 BBQ - Burger (1,2,4,5, A,C,F,G,J,K)

1 Chicken Burger (A,C,F,G,I,J,K)

mit Hähnchenschnitzel, Tomate, Blattsalat, Mayonnaise,
Chilisauce, dazu Pommes Frites

Pommes Frites, Rot Weiß (1,2, C)



Schnitzelkarte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A,C)

Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ (A,C,F,G,I,J,K)
mit 2 Spiegeleier, Zwiebeln und Bauchspeckwürfel

Schweineschnitzel „Braumeister Art“ (A,C,G)
mit gebratenen Zwiebelstreifen und Kräuterbutter

Schweineschnitzel „Lyoner Art“ (1,2, A,C,G)
mit Sauce Hollandaise, Zwiebeln und Kochschinkenstreifen

Alle Schnitzelgerichte sind wahlweise mit Pommes Frites, Wedges oder Bratkartoffeln (A,C,F,G,I,J,K) erhältlich.

Fleischlosegerichte

Ofenkartoffel (A,C,F,G,I,J,K)
mit Sour Cream

Bandnudeln mit Lachs (5, A,C,F,G,I)
Lachsfilet mit Rahmsauce



Geflügelgerichte

Hähnchen - Rahmgeschnetzeltes (1,2,A,G,I)

Knusperhähnchenschnitzel (A,C,F,G,I,J,K)

Hähnchenschnitzel in Knusperhülle, dazu Curry Rahmsauce

Alle Geflügelgerichte sind wahlweise mit Pommes Frites, Wedges, Bratkartoffeln (A,C,F,G,I,J,K) oder Bandnudeln (A) möglich

Fleischgerichte

Hüftsteak (5 A,C,F,G,I)

200g Hüftsteak mit Kräuterbutter,

Grillteller (5 A,C,F,G,I)

Hüftsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter

Alle Fleischgerichte sind wahlweise mit Pommes Frites, Wedges, Bratkartoffeln (A,C,F,G,I,J,K) oder Ofenkartoffel mit Sour Creme möglich



Dessertkarte

Tartufo al Limoncello Eis

das Halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonenbaiserstückchen und Vanillesauce

Tartufo Bianco Eis

das Halbgefrorene aus feiner Zabaionecreme mit einem Kern aus Kaffeecreme und Vanillesauce

Kaiserschmarrn (1,2,5,A,C,G)
mit Apfelmus



Zusatz gem. Kennzeichnung in der Speisekarte

- 1 mit Konservierungsstoff**
- 2 mit Antioxidationsmittel**
- 3 mit Geschmacksverstärker**
- 4 mit Farbstoff**
- 5 mit Süßungsmittel(n)**
- 6 mit Phosphat**
- 7 geschwefelt**
- 8 geschwärzt**
- 9 chininhaltig**
- 10 gewachst**
- 11 koffeinhaltig**



14 deklarationspflichtige Hauptallergene gem. Kennzeichnung in der Speisekarte

- A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- H Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse**
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- L Schwefeldioxid und Sulphite**
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**