

Liebe Gäste,

das Team der Gemeinsamen Heimgesellschaft  
heißt sie in den Räumen des Offiziercasinos  
herzlich Willkommen!

Um eine für alle angenehme und entspannte  
Atmosphäre zu schaffen, bitten wir sie, in den  
unseren Räumen die Handys auf lautlos zu stellen  
und nicht an Laptops o. ä. zu arbeiten.

Da unser Küchen-Team ihre Speisen stets frisch  
zubereitet, kann es zu kleinen Wartezeiten  
kommen, wir bitten daher um ihr Verständnis und  
wünschen ihnen

einen  
Guten Appetit!

Ihr  
OHG-Team

Auf den letzten Seiten finden sie die Geschichte  
des Hauses und werden sie doch einfach Mitglied  
in der Offizierheimgesellschaft an der Universität  
der Bundeswehr Hamburg e.V.

# Suppen

**Tomatensuppe**  
mit Kräutern und Baguette Rustico (a)

4,50 €

\*\*\*\*\*

**Herzhafte Gulaschsuppe**  
mit Steinofenbaguette (a)

6,00 €

# Salate

## **Kleiner gemischter Salat (Beilage)**

4,50 €

\*\*\*\*\*

## **Salat der Saison**

7,50 €

mit zart gebratener Hähnchenbrust 9,00 €

mit Scampis (b) 11,50 €

oder Beyond Chicken Tender 11,50 €

dazu reichen wir  
Dressing (c,g,j) und Baguettescheiben (a)

\*\*\*\*\*

## **Caesar Salad**

Romana Salatherzen, Caesar Dressing (8,c,g,j)  
und Croutons (g)

dazu Parmesan (g) 7,50 €

oder mit Hähnchenbrust 9,50 €

oder mit Beyond Chicken Tender 11,50 €

# **Wat mutt dat mutt Klassiker der OHG**

## **Studentenplatte**

„Hamburger“ Currywurst  
mit Steakhouse Fritten  
und Salatgarnitur (l,j)

7,50 €

\*\*\*\*\*

## **Bauernfrühstück**

Rührei, Bratkartoffeln,  
Speck und Zwiebeln dazu Gewürzgurken (c)

7,50 €

# Schnitzelvariationen

**„Hamburger Art“**  
mit zwei Spiegeleiern (a,c)

9,50 €

\*\*\*\*\*

**„Wiener Art“**  
(a,c)

8,50 €

\*\*\*\*\*

**„Jägerschnitzel“**  
(a, c, g)

10,00 €

Zu allen Schnitzeln servieren wir einen gemischten Salat und wahlweise Steakhouse Fritten oder Bratkartoffeln.

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

# Burger

## **Cheeseburger à la GHG**

2 smashed Beef Patties (ca. 130g), Briochebun,  
Cheddar Cheese, Römersalat, Tomate,  
rote Zwiebeln, Burgersauce  
und  
Steakhouse Fritten  
(l,j,a,g)

10,00 €

## **Double Your Meat**

12,50 €

\*\*\*\*\*

## **Beyond Burger (vegan)**

113g Beyond Burger Patty mit Salat,  
Gurke und veganer Burgersauce,  
dazu Steakhouse Fritten (j)

11,50 €

# Pasta

## Spaghetti Scampi

mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln,  
Kräutern und Weißweinsahne (a,b, g)

10,50 €

\*\*\*\*\*

## Spaghetti nach "Carbonara Art"

mit Speck, Ei,  
Parmesan und Sahne (a,b, g)

10,50 €

# Getränke



## Heiße Getränke

Tasse Café Crème	2,00 €
Café au Lait	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
<i>Flavoured mit Riemerscheid Bar - Sirup Vanille, Karamell, Mandel, Haselnuss</i>	
<i>Aufpreis</i>	<i>0,50 €</i>
Cappuccino	3,00 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Hot Chocolate	3,00 €
Ein Glas Tee, verschiedene Sorten	2,00 €

# Alkoholfreie Getränke

Wasser „Still“ oder „Perlig“	1,00 €
Coca Cola 0,3L	2,00 €
Coca Cola Zero 0,3L	2,00 €
Fanta 0,3l	2,00 €
Sprite 0,3l	2,00 €
Spezi 0,3L	2,00 €
Apfelsaft 0,3L	2,50 €
Orangensaft 0,3L	2,50 €
Kirschsafft 0,3L	2,50 €
Rharbarbersaft 0,3L	2,50 €
Maracujasaft 0,3L	2,50 €
Bananensaft 0,3L	2,50 €
Ki-Ba 0,3L	2,50 €
Alle Säfte als Schorle 0,3L	2,50 €

## **Schweppes(0,2 l)**

Bitter Lemon	2,50 €
Indian Tonic Water	2,50 €
Ginger Ale	2,50 €
Wild Berry	2,50 €

## **Limonaden (0,3 l)**

<b>Raspberry Grenade</b> Himbeersirup, Lemon Squash, Soda und Himbeeren	4,50 €
<b>Asia – Trip</b> Schweppes Tonic Water, Zitronen-Ingwer-Lemongrass-Sirup, Soda und frische Limette	4,50 €
<b>Rhubarb Dream</b> Zitronensaft, Rharbarbersirup, Soda, Zitrone und Beerenmischung	4,50 €
<b>Maracuja Summer</b> Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup, Soda und Orange	4,50 €

## **Frisches Bier vom Fass**

Krombacher, 0,3 l 3,30 €

Krombacher, 0,4 l 4,00 €

Alster/Radler/Potsdamer, 0,3 l 3,30 €

Alster/Radler/Potsdamer, 0,4 l 4,00 €

## **Alkoholfrei aus der Flasche**

Krombacher alkoholfrei, 0,33 l 3,30 €

## **Hefeweizen aus der Flasche**

Krombacher Hefeweizen, 0,5 l 4,50 €

Alkoholfreies  
Krombacher Hefeweizen, 0,5 l 4,50 €

# Aperitif

<b>Lillet Wildberry</b> (0,2 l) Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren und Erdbeeren	5,50 €
<b>Hugo</b> (0,2 l) Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette und Minze	5,50 €
<b>Aperol Spritz</b> (0,2 l) Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	5,50 €
<b>Sandemann Sherry Fino</b> Medium Dry (5 cl)	3,00 €
<b>Sandemann Sherry Fino</b> Medium Dry (Flasche 0,75 l)	20,00 €
<b>Portwein "Don Pablo"</b> (5cl)	3,00 €
<b>Portwein „Don Pablo“</b> (Flasche 0,75 l)	20,00 €

## Longdrinks(0,3 l)

Gin Tonic 1 6,00 €  
Bombay Bramble & Schweppes Tonic Water

Gin Tonic 2 6,00 €  
Gin Sul & Schweppes Tonic Water

Wodka Lemon 6,00 €  
Hamburg Blue & Schweppes Bitter Lemon

Whiskey Ginger Ale 6,00 €  
Jamson Irish Whiskey &  
Schweppes Ginger Ale

Whiskey Cola 6,00 €  
Buffalo Trace Bourbon Whiskey,  
Kentucky & Coca Cola

Rum Cola 6,00 €  
Presidente Marti 15 & Coca Cola

Cubra Libre 6,00€  
Havanna Club, Limette & Coca Cola

## Spirituosen(2 cl)

Fireball, Zimtlikör	3,00 €
Oldesloer Weizenkorn	3,00 €
Helbing, feiner Kümmel	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Hamburg Blue, Vodka	3,00 €
Jamson, Irish Whiskey	3,00 €
Buffalo Trace, Bourbon Whiskey	3,00 €
Ramazotti (4cl)	4,00 €

# Weißwein

## Hauswein

### **„Aus einem Guss“ Grauburgunder / Trocken**

Bio Hersteller DE-ÖKÖ-022

Der Duft nach Birne und Pfirsich signalisiert bereits einen Wein der kräftigeren Art. Die Fülle am Gaumen ist jedoch nie aufdringlich, sondern bleibt mit einer zarten Mandelnote voll und ganz auf der eleganten Linie. Durch das weiche Mundgefühl ist er äußerst angenehm am Gaumen.

Glas (0,2 l) 4,50 € Flasche (0,75 l) 13,00 €

\*\*\*\*\*

## Laquai

### **Riesling Alte Reben / Feinherb**

Einen Steinwurf hinter dem kleinen Städtchen Lorch beginnt das Unesco-Welterbe Mittelrhein. Doch weniger der Blick, als vielmehr die schwindelerregenden Schiefer- Löss-Steillagen direkt am Fluss verleihen diesem Riesling Schliff, Pfirsichfrucht, Mineralik und Klasse. Eine rasante Abfahrt über den Gaumen, in Szene gesetzt von den Filigrantechnikern Gundolf & Gilbert Laquai.

Glas (0,2 l) 5,00 € Flasche (0,75 l) 17,00 €

\*\*\*\*\*

## Cantine Ravazzi

### **"Il Nocio" Vermentino / Trocken**

Eine für toskanische Verhältnisse außergewöhnlich frische Nase, in der sich neben Pfirsich und Mango auch Holunderblüte, Zitronenzeste und Tomatenblatt tummeln. Auch am Gaumen mit mineralischem und fruchtdominiertem Antritt, dabei gut strukturiert und sehr einladend.

Glas (0,2 l) 6,00 € Flasche (0,75 l) 19,00 €



# Rotwein

## Hauswein

### **"Aus einem Guss,, Cabernet Sauvignon & Merlot / Trocken**

Bio Hersteller DE-ÖKO-039

Lukas Kesselring demonstriert, dass er auch die klassische Bordeaux-Mischung aus Cabernet Sauvignon und Merlot virtuos beherrscht. Was für ein verführerischer Duft nach Kirsche, Kaffee und einem Schuss Vanille. Im Mund eine attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und einem frechen Tick Paprika. Lukas rockt - bio und vegan!

Bio Hersteller DE-ÖKO-039

Glas (0,2 l) 4,50 € Flasche (0,75 l) 13,00 €

\*\*\*\*\*

### **Chateau Haut-Terre-Fort Rouge / Trocken**

Wenn Sie diesen würzigen Duft von Cassis, Brombeere und Pflaume einatmen und die expressive, warme Frucht und die typische Paprikawürze auf der Zunge erleben, bleibt ihnen der Geschmack auf ihrem Gaumen präsent.

Glas (0,2 l) 5,00 € Flasche (0,75 l) 17,00 €

\*\*\*\*\*

### **"Sandra" Primitivo Salento**

Erobert die Herzen und Gaumen im Sturm: Im Duft Kirschen, schwarze und rote Beeren, Thymian und ein Hauch Vanille. Im Geschmack rund und fruchtbetont, die Tannine schmiegen sich katzensanft und gefährlich an den Gaumen. Dazu gesellen sich eine tolle Substanz und ein langer Ausklang.

Passt!

Glas (0,2 l) 6,00 € Flasche (0,75 l) 19,00 €

## Zusatzstoffe und Allergene

Es liegt uns am Herzen, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Aber auch diese kommen teilweise nicht ohne Zusatzstoffe aus. Diese sind kennzeichnungspflichtig wie Allergene. Die Kennzeichnung finden Sie als Buchstabe oder Zahl in der Speisekarte.

1	mit Farbstoff	a	glutenhaltig
2	mit Konservierungsstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmitteln	c	Eier und Eierzeugnisse
4	mit Geschmacksverstärker	d	Fisch und Fischerzeugnisse
5	geschwefelt	e	Erdnüsse und
6	geschwärzt		Erdnusserzeugnisse
7	mit Phosphor	f	Soja und Sojaerzeugnisse
8	Mit Milcheiweiß (Fleischerzeugnisse)	g	Milch und Milcherzeugnisse
9	koffeinhaltig	h	Schalenobst (Nüsse)
10	chininhaltig	i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
11	mit Süßungsmittel	j	Senf und Senferzeugnisse
12	gentechnisch verändert	k	Sesamsamen
13	gewachst	l	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
		m	Schwefeldioxid und Sulfide
		n	Lupinen

Bitte sprechen Sie bei einer Allergie unser Servicepersonal direkt an. Wir werden eine für Sie verträgliche Alternative finden. Da in der Küche bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, sellerie-, und nusshaltige Lebensmittel verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren an dieser Stelle nicht ausgeschlossen werden.

Der Verzehr von koffeinhaltigen Lebensmitteln kann für Kinder, Schwangere (und deren Babys) und stillende Mütter nachteilige Folgen haben.

# Historie des Hauses

Das Offiziercasino war Teil der in der Mitte der 1930er Jahre erbauten Artillerie- und Infanteriekaserne der Wehrmacht.

Das Casinogebäude, das sich auf einem 6.300 qm großen Grundstück befindet, wurde 1937 fertiggestellt.

Der Name „Douaumont-Kaserne“ leitet sich vom französischen „Fort de Douaumont“ ab, auch als „Fort de Gérard“ bezeichnet. Das „Fort de Douaumont“ war das größte, modernste und wichtigste Fort der Verteidigungsanlage vor Verdun.

Das schwach besetzte Fort wurde im Februar 1916 durch deutsche Truppen eingenommen und im Oktober nach heftigen Artilleriegefechten durch die französischen Truppen zurückerobert.

Die Einnahme des Forts durch die deutsche Infanterie und die lange Verteidigung unter erheblichen Verlusten führte danach zu einer Mythenbildung, die erst 1926 teilweise revidiert wurde.

Gegen Ende des 2. Weltkrieges diente das Offizierheim als Behelfslazarett. Nach dem Krieg wurde die Liegenschaft bis 1956 unter der Bezeichnung „Cromarty-Barracks“ von britischen Truppen genutzt.

Nach ihrer Aufstellung 1956 richtete die Bundeswehr hier die Heeresoffizierschule II ein. Als die verschiedenen Heeresoffizierschulen 1974 in die Offizierschule des Heeres in Hannover zusammengefasst wurden, konnte die sich in der Gründung befindliche „Hochschule der Bundeswehr Hamburg“ ab 1972 die freiwerdende Liegenschaft beziehen.

Das Offizierheim wird heutzutage als „Gemeinsame Heimgesellschaft der Universität der Bundeswehr Hamburg (GHG) genutzt. Sie ist die einzige militärische Betreuungseinrichtung für die Universität und steht den sogenannten „Nutzungsberechtigten“ zur Verfügung.

Die Nutzungsberechtigten haben die Möglichkeit, sich als Mitglied dem Offizierheimgesellschaft an der Universität der Bundeswehr Hamburg e.V. anzuschließen. Mitgliedsanträge erhalten sie jederzeit durch unserer Service-Mitarbeiter oder über unsere Homepage.

Wir wünschen ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr  
OHG-Team