



## *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 Speiseräumen die Handys auf lautlos zu stellen  
und nicht an Laptops o. ä. zu arbeiten.*

*Da die Kapazitäten in der Küche baulich bedingt begrenzt sind, kann es  
zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Verständnis.*

*„Es gibt eine Art, Gastfreundschaft zu zeigen, die dem wenigen, was  
man darreicht, einen höheren Wert gibt als große Schmausereien.“*

*(Adolph Freiherr Knigge)*



## *„Der Erklärbar“*

### *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. Es steht nicht unter Denkmalschutz

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 GHG ist der Wirtschaftsbetrieb der „Offizierheimgesellschaft der Universität der Bundeswehr Hamburg e.V.“ und verfügt über einen vom Vorstand bestimmten Geschäftsführer oder Geschäftsführerin, der oder die als verantwortliche juristische Person und Lebensmittelunternehmer fungiert.

Die GHG ist fachlich dem Verpflegungsamt der Bundeswehr unterstellt, mit dem auch der Bewirtschaftungsvertrag geschlossen wurde.

Aufsichtsführende(r) über die GHG (nicht Dienstaufsicht im Sinne einer Disziplinargewalt) ist der Kasernenkommandant oder die Kasernenkommandantin.



## *„Der Erklärbar“*

### *„Kasino“*

Das italienische Wort „Casino“ ist eine Verkleinerungsform von „casa“ (=Haus), bedeutet also „Häuschen, Landhaus“. In Italien wurden so kleine Häuser genannt, die die Adligen außer ihren oft abgelegenen Palästen im Mittelpunkt der Städte besaßen und die den geselligen Veranstaltungen gewidmet waren. Später mieteten zuweilen mehrere weniger bemittelte Familien gemeinschaftlich ein solches Haus. Dadurch entstanden die geschlossenen Gesellschaften der Kasinovereine. Bei uns bürgerte sich das Wort von Süddeutschland aus ein. Im Sprachgebrauch der Bundeswehr werden die „Kasinos“ als Heime bezeichnet: Offizierheim, Unteroffizierheim, Mannschaftsheim und Soldatenheim. In der Marine werden die Kasinos seit dem vorigen Jahrhundert als „Messen“ bezeichnet.

Aus: Wort und Brauch in Heer und Flotte, Seite 41; Transfeldt, 9. überarbeitete und erweiterte Auflage – Stuttgart: Spemann, 1986



## *Suppen*

### *Tomatensuppe*

*mit Kräutern, Creme Fraiche (g) und Baguette Rustico (a)*

*4,50 €*



### *Herzhafte Gulaschsuppe*

*mit Steinofenbaguette (a)*

*6,00 €*



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



## *Salate*

### *Kleiner gemischter Salat (Beilage)*

*4,50 €*



### *Salat der Saison*

*7,50 €*

*mit zart gebratener Hähnchenbrust*

*9,00 €*

*mit Scampis (b) oder Beyond Chicken Tender*

*11,50 €*

*dazu Dressing (c,g,i) und Baguettescheiben (a)*



### *Caesar Salad*

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

*Parmesan (g) 7,50 €*

*mit Hähnchenbrust 9,50 €*

*mit Beyond Chicken Tender 11,50 €*

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



## *Wat mutt dat mutt*

### *Studentenplatte*

*„Hamburger“ Currywurst mit Steakhouse Fritten und Salatgarnitur*

*(l,i)*

*7,50 €*



### *Bauernfrühstück*

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

*7,50 €*



### *NO „Curry“ Bratwurst*

*mit Steakhouse Fritten und Salatbeilage (1, a, c, e, f, g)*

*8,00 €*

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



## *Schnitzelvariationen*

### *„Hamburger Art“*

*mit zwei Spiegeleiern (a,c)*

*9,50 €*

### *„Wiener Art“ (a,c)*

*8,50 €*

### *„Zigeunerschnitzel“ (a, c, j) \**

*10,00 €*

### *„Western Art“ (a, c, g)*

*10,00 €*

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

\* siehe „Erklärbar“

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





*„Der Erklärbar“*

## *Zigeunerschnitzel*

Da es immer wieder Diskussionen darüber gibt, ob man das „Zigeunerschnitzel“ noch „Zigeunerschnitzel“ nennen darf, folgt hier ein kurzer Exkurs.

„Zigeunerschnitzel“ ist in der österreichischen und deutschen Küche ein Gericht aus Naturschnitzel vom Kalb mit Paprikasauce bzw. Zigeunersauce. Es stammt ursprünglich aus Ungarn und gehörte zur **gehobenen Küche** der k. und k. Monarchie. In der bürgerlichen Küche werden unter der Bezeichnung meist panierte Schnitzel mit Zigeuner- oder Paprikasauce angeboten.

Seinen Namen hat das Schnitzel übrigens von der „Zigeunersauce“, die seit 1903 in Auguste Escoffiers „Guide culinaire“ belegt ist.

**In der Kochkunst, der Küchensprache und in Kochrezepten ist beim Bestimmungswort „Zigeuner“ nicht die Ethnie, sondern die intensive Verwendung von Paprika als Zutat ausschlaggebend.**

Auch wenn der Zentralrat der Sinti und Roma es seit 2020 begrüßt, wenn keine diskriminierende Namensnennung stattfindet, so ist der Begriff „Zigeunerschnitzel“ nicht verboten.



## *Burger\*innen*

### *Cheeseburger à la GHG*

*Zwei smashed Beef Patties (ca. 130g), Briochebun, Cheddar  
Cheese, Römersalat, Tomate, rote Zwiebel, Burgersauce und  
Steakhouse Fritten (1, l, j, a, g)*

*10,00 €*

### *Double Your Meat*

*2,50 €*



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



## *Burger\*innen*

### *NO Chicken Crispy Burger (vegan)*

*90g Crispy NO Chicken Patty mit Salat, Tomate und veganer  
Burgersauce, dazu Steakhouse Fritten (a, f, i)*

*10,00 €*

### *Double Your "Meat"*

*2,50 €*



### *Beyond Burger à la GHG (vegan)*

*113g Beyond Burger Patty mit Salat, Gurke und veganer  
Burgersauce, dazu Steakhouse Fritten (1, j)*

*12,50 €*

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



## *„Der Erklärbar“*

## *„Beyond Meat“*

Das pflanzlich basierte Fleisch wird mit innovativen Verfahren aus pflanzlichen Zutaten wie beispielsweise Proteinen aus Erbsen produziert. Durch spezielle Kochtechniken erhalten die Produkte die sensorischen Eigenschaften und den saftigen Geschmack von tierischem Fleisch. Und das ganz ohne Cholesterin. Und ohne Kompromisse beim Geschmack!

(Quelle: [www.beyondmeat.com](http://www.beyondmeat.com))

## *„The Vegetarian Butcher“ <sup>TM</sup>*

### KETTE OHNE TIER

„So wie Arbeitspferde vor hundert Jahren durch Traktoren ersetzt wurden, werden Tiere durch nachhaltige neue Techniken ersetzt, die Fleisch aus Hülsenfrüchten und Getreide herstellen. Indem wir das Tier aus der Nahrungskette entfernen, arbeiten wir an einer wirkungsvollen Veränderung der Nahrungsversorgung. Auf diese Weise bleiben die kulinarischen Traditionen unverändert und du kannst weiterhin alle deine

Liebblingsgerichte auf den Teller zaubern.“

(Quelle: [www.thevegetarianbutcher.de](http://www.thevegetarianbutcher.de))



## *Pinsa und Pasta*

### *La Pinsa Margherita di Bufala*

*mit Tomatensauce und Büffel Mozzarella (a, g)*

*12,50 €*



### *La Pinsa Verdure Polle*

*mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Käse und Hähnchenbrust*

*(a, g)*

*13,50 €*

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



## *Pinsa und Pasta*

### *Penne à la GHG*

*Penne mit Ratatouille-Gemüse mit Pesto-Rosso-Sauce und  
Hähnchenbrust (a, c, e, g)*

*9,50 €*



### *Spaghetti Scampi*

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

*10,50 €*

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



## *Eis und Dessert*

### *Tartufo*

*Zabaione- und Schokoladeneis*

*mit einem Herz aus Schokoladensauce (a, c, e, f, h)*

*5,00 €*



### *Soufflé*

*Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern*

*4,50 €*



*Jetzt erst mal in die Eistonne ...*

*(frei nach Per Mertesacker)*

*Diverse Sorten Speiseeis (Langnese, Ben und Jerry)*

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



# *Getränkekarte*





*Café Crème, Tasse 2,00 €*

*Café Crème, Becher 2,50 €*

*Café au Lait 3,00 €*

*Latte Macchiato 3,50 €*

*Cappuccino 2,70 €*

*Espresso 2,00 €*

*Doppelter Espresso 3,50 €*

*Hot Chocolate 2,50 €*

*„Schoko-Schock“ 3,70 €*

*Flavoured mit Riemerscheid Bar - Sirup*

*Vanille, Karamell, Mandel, Haselnuss*

*Zuspreis 0,50 €*

*Ein Glas Tee, verschiedene Sorten 2,00 €*



### *Alkoholfreie Getränke (0,3l)*

<i>Wasser „Still“ oder „Perlig“</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kirschsaft</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Rhabarbersaft</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Maracujasaft</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bananensaft</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Ki-Ba</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.</i>	<i>3,00 €</i>



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

<i>Bitter Lemon</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Indian Tonic Water</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Wild Berry</i>	<i>2,80 €</i>

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

<i>Raspberry Grenade</i>	<i>4,30 €</i>
--------------------------	---------------

*Himbeersirup, Lemon Squash, Soda und Himbeeren*

<i>Asia - Trip</i>	<i>4,30 €</i>
--------------------	---------------

*Schweppes Tonic Water, Zitronen-Ingwer-Lemongrass-Sirup,*

*Soda und frische Limette*

<i>Rhubarb Dream</i>	<i>4,30 €</i>
----------------------	---------------

*Zitronensaft, Rhabarbersirup, Soda, Zitrone und Beerenmischung*

<i>Maracuja Summer</i>	<i>4,30 €</i>
------------------------	---------------

*Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup, Soda und Orange*



### *Fassbier*

<i>König Pilsener, 0,3l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>König Pilsener, 0,4l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Alster / Radler / Potsdamer, 0,3l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Alster / Radler / Potsdamer, 0,4l</i>	<i>4,00 €</i>

### *Flaschenbier*

<i>Benediktiner Hefeweizen, 0,5l</i>	<i>4,50 €</i>
--------------------------------------	---------------

### *Alkoholfrei*

<i>Benediktiner Hefeweizen, 0,5l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>König Pilsener, 0,33l</i>	<i>3,30 €</i>



## *Aperitif*

*Lillet Wildberry (0,2l) 5,30 €*

*Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren und Erdbeeren*

*Hugo (0,2l) 5,30 €*

*Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette und Minze*

*Aperol Spritz (0,2l) 5,30 €*

*Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe*

*Sandemann Sherry Fino (5cl) 3,00 €*

*Medium Dry*

*Sandemann Sherry Fino (Flasche 0,75l) 20,00 €*

*Medium Dry*

*Portwein "Don Pablo" (5cl) 3,00 €*

*Portwein „Don Pablo“, (Flasche 0,75l) 20,00 €*



## *Longdrinks (0,3l)*

*Gin Tonic 1* 5,90 €

*Bombay Bramble & Schweppes Tonic Water*

*Gin Tonic 2* 5,90 €

*Gin Sul & Schweppes Tonic Water*

*Wodka Lemon* 5,90 €

*Hamburg Blue & Schweppes Bitter Lemon*

*Whiskey Ginger Ale* 5,90 €

*Jamson Irish Whiskey & Schweppes Ginger Ale*

*Whiskey Cola* 5,90 €

*Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Kentucky & Coca Cola*

*Rum Cola* 5,90 €

*Presidente Marti 15 & Coca Cola*



## *Spirituosen (2 cl)*

*"Green Shot" 3,00 €*

*Restricted: GHG Cosmic Top Secret*

*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 €*

*Bombay Bramble Gin 3,00 €*

*Bombay Sapphire Gin 3,00 €*

*Gin Sul 3,00 €*

*Ramazotti (4 cl) 3,00 €*



## *Weinkarte*

### *Weißwein*

*Freiherr von Heddesdorf; 2021 STEINREICH*

*Riesling feinherb*

*Glas (0,2l) 3,40 € Flasche (0,75l) 13,00 €*

*Freiherr von Heddesdorf; 2019 Röttgen Auslese*

*Riesling edelsüß*

*Glas (0,2l) 7,00 € Flasche (0,5l) 21,50 €*

*Vereinigte Hospiten; 2021 Weißburgunder*

*Gutswein trocken*

*Glas (0,2l) 4,50 € Flasche (0,75l) 17,00 €*

*„Wind“; Pfalz Cuvée*

*Weißburgunder, Riesling, Chardonnay, trocken*

*Glas (0,2l) 3,40 € Flasche (0,75l) 13,00 €*





## *Weinkarte*

### *Rotwein*

*2020 Endinger Engelsberg Alte Reben  
Spätburgunder trocken, Weingut Knab, Württemberg  
Glas (0,2l) 7,50 € Flasche (0,75l) 30,00 €*

*2021 Sankt M Lemberger  
Lemberger trocken, Winzergenossenschaft Eleebronn-Güglingen, Württemberg  
Glas (0,2l) 6,00 € Flasche (0,5l) 15,00 €*

*2022 Trollinger  
Trollinger fruchtig, Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg  
Glas (0,2l) 3,00 € Flasche (0,75l) 12,50 €*

*„Fire“; Pfalz Cuvée  
Acedon, Regent, Cabernet Sauvignon, trocken  
Glas (0,2l) 3,40 € Flasche (0,75l) 13,00 €*



## *Sektkarte*

### *Rotkäppchen*

*halbtrocken*

*Glas (0,1l) 2,50 € Flasche (0,75l) 9,50 €*

### *Rotkäppchen*

*trocken*

*Glas (0,1l) 2,50 € Flasche (0,75l) 9,50 €*

### *Piccolo 071 Prosecco*

*Glas (0,2l) 3,80 €*

### *Maschio Prosecco*

*Glas (0,1l) 2,50 € Flasche (0,75l) 10,50 €*



## *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
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphor
8	Mit Milcheiweiß (Fleischerzeugnisse)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	gentechnisch verändert
13	gewachst

a	glutenhaltig
b	Krebstiere
c	Eier und Eierzeugnisse
d	Fisch und Fischerzeugnisse
e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f	Soja und Sojaerzeugnisse
g	Milch und Milcherzeugnisse
h	Schalenobst (Nüsse)
i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j	Senf und Senferzeugnisse
k	Sesamsamen
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.*



## *Cocktails*

*“Joint” : Unser Signature Drink (0,2l) 6,50 €*

*Gin, Zitronensaft, Mandelsirup, Muskat*

*“Grenadiers Dream” (0,4l) 6,50 €*

*Wodka, Blue Curacao, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kiwisirup*

*Maracuja Split (0,4l) 6,50 €*

*Wodka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Sahne, Milch*

*Long Island Ice Tea (0,4l) 6,50 €*

*Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Cointreau, Limettensaft, Cola*

*Cuba Libre (0,3l) 6,50 €*

*Rum, Limettensaft, Cola, Limette*

*Espresso Martini (0,2l) 6,50 €*

*Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup*

*Alkoholfreie Varianten auf Nachfrage*



*„Der Erklärbar“*

*The Joint*

*Unser signature drink*

Basis ist der “Army and Navy“ Cocktail, der anlässlich eines Footballspiels zwischen der US Army und US Navy 1948 erfunden worden sein soll.

Um den Joint-Gedanken zu stärken und weil wir an der Universität der Bundeswehr nicht „nur“ Heeres- und Marineuniformträger haben, sondern auch die Damen und Herren aus dem Bereich der Luftwaffenuniformträger, musste der Cocktail noch mit etwas verfeinert werden „was fliegt“. Also kommt auf unseren Cocktail auf der Basis von Gin, Mandelsirup und Zitronensaft noch „ein Fitzelchen“ von geriebenem Muskat!

Wir wünschen viel Vergnügen mit diesem erfrischenden Getränk.