

OLLI'S WEINLOUNGE

Liebe Freunde von Olli's Weinlounge!

„Es ist nicht entscheidend ob ein Glas halb voll oder halb leer ist. Entscheidend ist, wie viele Flaschen noch im Hause sind...“ (*Gastronomenweisheit*) *Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!* ☺

Unsere Mitarbeiter*innen verwöhnen Sie auch im Winter mit kleinen Köstlichkeiten wie Bruschetta, Antipasti, Flammkuchen, tagesfrischen Hauptgerichten und Menüs, sowie Süßspeisen aus unserer Patisserie.

Sommelier & Gastgeber Frank Oliver Faber hat zusammen mit seinem Team immer den passenden Wein parat.

Infos bezüglich Farb- & Konservierungsstoffen, Allergenen & Geschmacksverstärkern erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern. Alle offenen Weine, Schaumweine, Sekt und Champagner enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Weinlounge-Abendmenü

(von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr)

Vorspeise *oder* Suppe



Tagesfrischer Hauptgang



Dessert



3-Gänge-Menü € 39,90

mit einem Aperitif à 0,10 l, zwei korrespondierenden Weinen à 0,10 l und 1 Dessertwein à 5 cl € 59,90

Unsere erlesenen Flaschenweine aus „Olli's Wein-Welt“ servieren wir Ihnen gerne mit einem kleinen Aufschlag von nur € 10,00 auf den Mitnahmepreis in unserer Vinothek. Und für alle, die die Show lieben, öffnet Sommelier Frank Oliver Faber Ihre Flasche Sekt, Spumante oder Champagner mit dem Säbel repräsentativ für € 20,00.

HELMUT

Roter Wermut

Herbes Kraut, derber Geschmack – das ist HELMUT der Rote. Ausgesuchte Pfälzer Weine, gepaart mit der kräftigen Frucht reifer Brombeeren. Dazu würzige Aromen von Lorbeer und Rosmarin – komponiert und handgefertigt an der Hamburger Waterkant. Ein charakterstarker couragierter Premium Wermut.

1 Glas 9 cl € 8,90

The BARMASTER- Negroni

Barmaster Gin aus Venetien trifft zu gleichen Teilen auf Gran Milano Bitter und Belsazar Wermut aus Berlin. Ein klassischer Pre-Dinner Cocktail gemixt aus feinsten Spirituosen. Denn: „We are your BARMASTER!“

1 Glas 9 cl € 8,90

Kir Royal

Veuve Emille Champagner vermählt sich bei diesem traditionellen Aperitif mit feinsten Crème de Cassis. Felix Kir, Bürgermeister von Dijon, kreierte diesen Cocktail damals als offizielles Getränk seiner Stadt. Bald gelangte dieser exklusive Drink zu Weltruhm. Heute genießen Sie ihn unverändert wie in den 80ern vor allem in der erlauchten Münchener Schickeria in Olli's Weinlounge. - Dabei sein ist eben doch alles! –

1 Glas 0,10 l € 15,50

2007/08er Champagner Virginie T. Grande Cuvée 6 ans d' Âge (Barrique)

Taittinger, Reims, Champagne, Frankreich

Eine Grand Cuvée zum Dahinschmelzen. 6 Jahre verbrachte dieser Champagner auf der Hefe und überzeugt mit kraftvollen Aromen von reifer gelber Frucht und unendlicher Eleganz am Gaumen. Nur das feinste Traubengut der 2007 und 2008 Ernte wurden für dieses Flaggschiff des Hauses herangezogen. Prost und Hochachtung für dieses Meisterwerk.

1 Glas 0,10 l € 17,50

Weinbegleitendes Intro

| | |
|---|---------|
| Tomaten-Bruschetta (vegan) | € 7,90 |
| Hausgebeizter Lachs mit Kürbis und Salatbouquet | € 14,90 |
| Große Antipasti-Platte: Gemüse, Fisch, Fleisch und Käse | € 22,90 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Pilzeintopf mit Rinderragout | € 8,90 |
| Traditionelle Flensburger Frische Suppe | € 9,90 |

Winter-Salate

| | |
|--|---------|
| Kleiner bunter Wintersalat an Walnussdressing (vegan) | € 6,90 |
| Wintersalat mit gebratenen Streifen vom Nord- / Ostsee-Lachs an Orangen-Dressing | € 13,90 |

Flammkuchen vom Holzbrett

| | |
|---|---------|
| "Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche | € 11,90 |
| "Süßes Wintermärchen" mit beschwipsten Äpfeln, Rosinen, Preiselbeeren und Zimtcrème | € 13,90 |
| "Coburg" mit original Coburger Rostbratwurst, Weinsauerkraut, Senfschmand und Kartoffelsoße | € 14,50 |
| "Vegan" mit Roter Bete, Hokkaido, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln und Thyminansoße (vegan) | € 14,90 |
| „Kalifornien“ mit Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Barbecuecrème | € 14,90 |

Olli's Special aus der Heimat:

| | |
|--|---------|
| 1 Paar original fränkische Rostbratwürste auf Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln und Senf | € 14,50 |
|--|---------|

Die Delikatesse aus dem Coburger Land zählt zum kulinarischen „Weltkulturerbe“.
Hierfür erhielt 2021 die Metzgerei Luther den „Staatsehrenpreis des Freistaats Bayern“.

Aus dem Meer und vom Bauernhof

| | |
|--|---------|
| Lachsfilet unter der Kürbiskruste mit Schwarzwurzelragout und Petersilienkartoffeln | € 26,90 |
| Geschmorter Rinderbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln | € 18,90 |
| Edelhirschgulasch mit Apfel-Rotkohl, Preiselbeeren und hausgemachten Serviettenknödeln | € 19,90 |
| Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren | € 24,50 |
| Kalbsfilet an Portweinjus mit Romanesco und getrüffeltem Kartoffelpüree | € 35,90 |

Weinbegleitendes Finale

| | |
|--|---------|
| Selbstgebackener Kuchen (nach Angebot) | € 3,90 |
| Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire) | € 4,90 |
| Weinlounge Naschkatzen-Tages-Dessert | € 9,90 |
| Confiserie - Selektion auf Schieferplatte (wechselndes Repertoire) | € 8,90 |
| Internationale Käse-Variation auf Schieferplatte | € 14,90 |

Informationen bezüglich Farb- & Konservierungsstoffen, Allergenen & Geschmacksverstärkern erhalten Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern und in schriftlicher Form in unserem Allergen-Ordner.

Korrespondierende Weine & Süßes aus unserer Confiserie

Ergründen Sie neue und individuelle Geschmackserlebnisse, welche Ihnen Sommelier Olli offeriert:

| | |
|--|---------|
| Riesling „Alte Reben“, Werner Bollig, Mosel 0,20 l & Ruby Chocolate mit Pistazien und Fleur de Sel | € 7,90 |
| „Bl“ Binigrau Rosé, Insel Mallorca 0,20 l & Zartbitterschokolade 60 % Kakao mit Mandelkrokant | € 9,90 |
| Syrah, ÔMINA, Latium 0,20 l & Zartbitterschokolade 60 % Kakao mit Rosinen | € 11,90 |

Fragen Sie nach unserer großen Auswahl an gereiften Dessert- und Süßweinen. Wir beraten Sie gerne!

Offene Weißweine

| | |
|--|---------------|
| 2020er Riesling „Alte Reben“, Weingut Werner Bollig, Mosel – feinherb, typischer Moselriesling (vegan) | 0,20 l € 6,90 |
| 2021er Riesling, Robert Weil, Rheingau – trocken, feine reife Zitrusfrucht, elegant, nachhaltiger Körper | 0,20 l € 6,90 |
| 2020er BRUDERKUSS BERLIN Weißweincuvée, Produzent Bruno Eyron, Pfalz – trocken, fruchtig | 0,20 l € 6,50 |
| 2021er Grauer Burgunder, Ludwig Weinmann, Rheinhessen - trocken, cremiger Burgunder (LWK: Silber) | 0,20 l € 7,50 |
| 2021er Weißer Burgunder, Weingut Sven Leiner, Pfalz – trocken, filigran (vegan, Demeter-Zertifikat) | 0,20 l € 8,50 |
| 2021er Sauvignon Blanc, Holger Hagen, Südsteiermark – trocken, frisch (vegan, AT-BIO-Zertifikat) | 0,20 l € 7,90 |
| 2018er Rousanne & Vermentino, Château Val Joanis, Luberon – trocken, Weißdornaromen (Barrique) | 0,20 l € 9,50 |
| 2020er „Nounat“, Binigrau, Mallorca – trocken, fruchtig-nussige Aromen (Barrique, Wine Advocate: 95 P) | 0,20 l € 8,90 |

Offener Roséwein

| | |
|--|---------------|
| 2021er Primitivo, A Mano, Apulien – trocken, knackig, vollaromatisch, exotische Frucht (Alte Reben) | 0,20 l € 6,50 |
| 2020er „BI“, Binigrau, Mallorca – „BI“ fängt dort an, wo andere aufgehört haben.“ – qualitativ natürlich ☺ | 0,20 l € 8,90 |

Offener Rotwein

| | |
|---|----------------|
| 2022er Blauburgunder & Zweigelt, Weingut Gerhard Holzer, Weinviertel – lieblich, „roter Sturm“ (vegan) | 0,20 l € 4,90 |
| 2018er BRUDERKUSS BERLIN Rotweincuvée, Produzent Bruno Eyron, Pfalz – trocken, (Barrique) | 0,20 l € 6,50 |
| 2019er Nero d' Avola, Rallo, Sizilien – intensives Rubinrot, Aroma von dunklen Beeren (IT-BIO-Zertifikat) | 0,20 l € 9,90 |
| 2015er Syrah, OMINA, Latium – trocken, dunkelbeerige Aromen, sanft und üppig am Gaumen (Barrique) | 0,20 l € 10,90 |
| 2020er Grenache, Rièrre Cadène, Côtes Catalanes – „pour le plaisir“ Trinkvergnügen! (FR-BIO-Zertifikat) | 0,20 l € 8,90 |
| 2018er „The velvet Devil“ Merlot, Charles Smith Wines, Washington State – „Make Merlot sexy again“ | 0,20 l € 9,90 |
| 2019er Pinot Noir, Waipara Hills, Central Otago – verführerische Aromen von roten Früchten und Salbei | 0,20 l € 9,90 |

Unser Winter-Weisswein:

| | |
|--|---------------|
| 2018er Grüner Veltliner Reserve, Ubl-Doschek, Weinviertel – kräftig (vegan, AT-BIO-Zertifikat, NÖ: Gold) | 0,20 l € 9,90 |
|--|---------------|

Spirituosen

0,33 l € 2,90

Lassen Sie sich von Olli's kompetentem Service-Team am gut sortierten Spirituosenregal beraten... ☺

Biere aus Olli's alter und jetziger Heimat ☺

| | |
|--|---------------|
| Flensburger Pils, Dunkel oder Alkoholfrei | 0,33 l € 3,90 |
| Urstrom, natürlich & unfiltriert, auch als Ale (vegan, Bioland-Zertifikat) | 0,33 l € 4,50 |
| Mönchshof Kellerbier oder Schwarzbier aus Oberfranken | 0,50 l € 5,90 |
| Maisel's Hefeweißbier (auch alkoholfrei) aus Oberfranken | 0,50 l € 5,90 |

Alkoholfreie Getränke

| | |
|--|---------------|
| Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig | 0,25 l € 3,50 |
| Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig | 0,75 l € 6,90 |
| Proviant, Berlin-Kreuzberg, BIO-Limonaden -naturtrüb- diverse Sorten | 0,33 l € 4,50 |
| Soda Libre, Hamburg, Basilikum Limonade (vegan) | 0,33 l € 4,90 |
| Thomas Henry, Manchester, Tonic Water ⁶ , Ginger Beer, Spicy Ginger, Bitter Lemon, Wild Berry | 0,20 l € 4,90 |
| Apfelschorle aus BIO-Apfelsaft vom Weingut Ubl-Doschek, Weinviertel (vegan, AT-BIO-Zertifikat) | 0,40 l € 4,90 |
| Flensburger Leitungswasser 0,20 l, 0,50 l oder 1,00 l pro 0,10 l € 0,40 | |

Sterling Coffee (jetzt auch "to go" oder für „zu Hause“)

| | |
|--|---------------|
| Tasse Sterling Espresso | € 2,30 |
| Tasse Sterling Espresso Macchiato | € 2,50 |
| Tasse Sterling doppelter Espresso | € 3,90 |
| Tasse Sterling Coffee Creme | € 2,70 |
| Tasse Sterling Cappuccino | € 3,80 |
| Tasse Sterling Milchkaffee, Latte Macchiato oder Kakao | € 3,90 |
| Teahouse Exclusives 18 verschiedene feinste Teesorten | laut Teekarte |

Alle offenen Weine, Schaumweine, Sekt und Champagner enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = enthält Phenylalantinquelle, 5 = mit Konservierungsstoff, 6 = natürliches Chinin