

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 im Herbst 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, Cremant oder Champagner mit dem Säbel repräsentativ für € 20,00.

HELMUT

Weißer Wermut aus der Freien Hansestadt Hamburg

Feines Kraut, pikfeiner Geschmack – das ist HELMUT der Weiße. Ausgesuchte Pfälzer Weine, gepaart mit der milden Süße der Orangenblüte. Dazu blumige Noten von Lavendel und frischen Wiesenkräutern – komponiert und handgefertigt an der Hamburger Waterkant. Ein bittersüßer Premium Wermut für zarte Geschmacksnerven.

1 Glas 5 cl € 8,90

The HERO – Negroni (Everybody needs a HERO!) ☺

Gin von Rieslingtrauben vom Weingut Roman Herzog von der Mosel trifft zu gleichen Teilen auf Gran Milano Bitter und Belsazar Wermut aus Berlin. Ein klassischer Pre-Dinner Cocktail gemixt aus feinsten Spirituosen.

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

Champagner Cocktail mit Cognac

Cognac Fans werden überrascht sein, wie edel sich dieser französische Weinbrand aus dem Hause

Francois Voyer mit Veuve Emille Champagner aus dem Hause Alfred Gratien kombinieren lässt.

Das ist doch mal Savoir-vive wie es sich gehört. Ein kleines Stück Pariser Flair mitten in Flensburg.

1 Glas 0,10 l € 15,50

Weinbegleitendes Intro

Tomaten-Bruschetta (vegan)	€ 7,90
Bruschetta mit frischem Pilzragout (vegan)	€ 9,90
Große Antipasti-Platte mit Gemüse, Fisch, Fleisch und Käse	€ 22,90

Suppen

Kürbissuppe mit Shrips und Kokosmilch	€ 7,90
Eintopf mit Rinderragout und Pilzen	€ 9,90

Vorspeisen und Salate

Großer bunter Herbstsalat mit Hokkaidokürbis, Bunter Bete und Walnussöldressing (vegan)	€ 12,90
Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, Pilzsalat und kandierten Nüssen	€ 13,90
Gebratene Garnelen mit Aioli an Salatbouquet mit Baguette	€ 13,90
Olli's Cesar Salat mit Hähnchenbrust, Sardellenflakes und Brotchips an Parmesandressing	€ 15,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 11,90
"Vegan" mit Ofenkürbis, Bunter Bete, Zwiebeln, Nüssen, Kernen und Hokkaidocrème (vegan)	€ 12,90
"Mediterran" mit Serrano Schinken, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven ₁ und Tomatensoße	€ 13,90
"Burgund" mit Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten, Brokkoli, Zwiebeln und Sauce Hollandaise	€ 14,90

Olli's Special:

Hausgemachtes Steckrübenmus mit Kasseler und Kochwurst, dazu mittelscharfer Senf	€ 14,50
--	---------

Aus dem Meer & vom Bauernhof

Gebratene, scharfe Scampi à la aglio e olio mit Fenchel, Cherrytomaten, Lauch und Tagliatelle	€ 26,50
Geschmortes Rinderbäckchen an Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und Steckerübenpüree	€ 20,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit pikantem hausgemachten Kartoffelsalat	€ 25,90
Kalbsfilet an Trüffelsoße mit Ofenkürbis vom Hokkaido und Rosmarin-Polentacrème	€ 29,90

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)	€ 9,90
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
„Rosa dei Frati“, Cà dei Frati, Lombardei 0,20 l & Zartbitterschokolade 60 % Kakao mit Mandelkrokant	€ 12,50
Spätburgunder, Löwenstein, Rheingau 0,20 l & Zartbitterschokolade 60 % Kakao mit Rosinen	€ 9,90

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, Weingut Hugo Brennfleck, Franken – trocken, lebendig, frisch, fruchtige Aromen	0,20 l € 8,90
2022er Grauer Burgunder, Ludwig Weinmann, Rheinhessen - trocken, cremiger kräftiger Burgunder	0,20 l € 7,50
2021er Chardonnay, Weingut Fritz Waßmer, Baden – trocken, aromatisch, elegant, animierend frisch	0,20 l € 7,90
2022er Welschriesling, Ubl-Doschek, Weinviertel – trocken, leicht, knackig (vegan, AT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 5,50
2022er Sauvignon Blanc, Holger Hagen, Südsteiermark – trocken, frisch (vegan, AT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 7,90
2013er Viognier, ÔMINA, Latium – halbtrocken, (nur in Olli's Weinlounge & bei Tim Raue 2** Berlin)	0,20 l € 10,90
2018er „Predicador“, Bodega Contador, Rioja – trocken mit profunder Struktur (Barrique, Parker: 92 P)	0,20 l € 10,90

Offener Roséwein

2022er Portugieser Weißherbst, Ludwig Weinmann, Rheinhessen – lieblich, milde Spezialität vom Rhein	0,20 l € 5,50
2021er „Blanc de Noir“ vom Spätburgunder, Weingut Werner Bollig, Mosel – trocken, Mosel-Rarität	0,20 l € 8,50
2021er „Rosa dei Frati“, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – trocken, frisch, sanft, Spitzen-Roséwein	0,20 l € 11,50

Offener Rotwein

2022er Lambrusco, Cantina Puianello, Emilia-Romagna – lieblich, prickelnder kühler Genuss (Top 10)	0,20 l € 5,50
2018er Spätburgunder, Weingut am Löwenstein, Rheingau – trocken, kräftig, charakterstark	0,20 l € 8,90
2012er Blaufränkisch, Weingut Georg Preisinger, Burgenland – trocken, (großes Holz, Fallstaff: 92 P)	0,20 l € 9,90
2020er „Diana“, OMINA, Latium – intensive komplexe Aromen von reifen roten Früchten (Barrique)	0,20 l € 10,90
2018er Tempranillo, Piedemonte, Navarra – trocken, würzig, animierend, dezente Röstaromen (Barrique)	0,20 l € 5,90
2019er Pinot Noir, Waipara Hills, Central Otago – verführerische Aromen von roten Früchten (Barrique)	0,20 l € 9,90

Jubiläumswein: 100 Jahre La Scolca Gold Edition

2020er Gavi dei Gavi, La Scolca, Piemont – trocken, limitierte Sonderabfüllung (vegan, Suckling: 91 P)	0,10 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
NOAM Bavaria – Berlin „Lager born in Weihenstephan“	0,33 l € 4,90
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 oder Elderflower – Limonaden (vegan)	0,33 l € 4,90
Thomas Henry, Manchester, Tonic Water ⁶ , Ginger Beer, Bitter Lemon	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	€ 2,40
Tasse Sterling Espresso Macchiato	€ 2,60
Tasse Sterling doppelter Espresso	€ 4,00
Tasse Sterling Coffee Creme	€ 2,80
Tasse Sterling Cappuccino	€ 3,90
Tasse Sterling Milchkaffee, Latte Macchiato oder Kakao	€ 4,00
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