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 aufkommenden Frühling 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 € 44,90

mit einem Aperitif à 0,10 l, zwei korrespondierenden Weinen à 0,10 l und 1 Dessertwein à 5 cl € 69,90

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.

The LINK

Spumante Rosato D.O.C. brut, Millesimato 2022, Ferro 13, Emilia-Romagna

„Ich bin LINK aus der Ferrari-Stadt Modena. Ich bin das Maskottchen von Ferro 13. Hashtag, Hipster, Gentleman und Nerd sind meine Freunde. Ich bin frisch, lebendig und verführerisch. Ich würde mich anfangs als zurückhaltend beschreiben, aber trotzdem mutig und komplex. Ich mag es raffiniert und lange anhaltend…

1 Glas 10 cl € 9,90

The HERO – der fruchtige Frühlings-Negroni (Everybody needs a HERO!) 😊

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

1 Glas 9 cl € 8,90

Kir Royal

Veuve Emille Champagner vermählt sich bei diesem traditionellen Aperitif mit feinster 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 € 15,90

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 € 15,90

Weinbegleitendes Intro

Tomaten-Bruschetta (vegan)	€ 9,50
Große Antipasti-Platte mit Gemüse, Fisch, Fleisch und Käse	€ 26,50

Suppen

Tomatensuppe mit Sommelier Ginsahne	€ 8,50
Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps	€ 9,50

Vorspeisen und Salate

Kleiner bunter Frühlingssalat an Aprikosendressing (vegan)	€ 8,50
Großer gemischter Frühlingssalat an Aprikosendressing (vegan)	€ 12,50
dazu empfehlen wir 5 scharf in Olivenöl gebratene Garnelen	€ 10,50
Vitello Tonnato an Thunfischmayonnaise mit Kapern und Salat	€ 14,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Schmand	€ 13,90
"Vegan" mit Süßkartoffel, Paprika, Kirschtomaten, Zwiebeln und Kräutersoße (vegan)	€ 13,90
"Toskana" mit Mozzarella, Kirschtomaten, Zwiebeln, frischem Basilikum und Tomatencrème	€ 14,90
"Coburg" mit original Coburger Rostbratwurst, Weinsauerkraut, Senfschmand und Kartoffelsoße	€ 15,50

Olli‘s Special aus der Heimat

1 Paar original fränkische Rostbratwürste auf Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln und Senf	€ 15,90

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

Aus dem Meer & vom Bauernhof

Pikant gebratene Garnelen à la aglio e olio mit Cherrytomaten, Basilikum und Tagliatelle	€ 27,50
Gebratene Maishähnchenbrust an Sherryrahmsoße mit crèmigem Trüffelrisotto	€ 23,50
Geschmorte Lammkeule unter der Kräuterkruste mit Brechbohnen und Süßkartoffelpüree	€ 22,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 28,90

Weinbegleitendes Finale

Selbstgebackener Kuchen (nach Angebot)	€ 4,50
Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire)	€ 5,50
Weinlounge Naschkatzen-Tages-Dessert	€ 10,90
Confiserie - Selektion auf Schieferplatte (wechselndes Repertoire)	€ 9,90
Internationale Käse-Variation auf Schieferplatte	€ 15,90

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 feinherb, Weingut Werner Bollig 0,20 l & Ruby Chocolate mit Pistazien und Fleur de Sel	€ 8,50
Pinot Noir Rosé, Weingut Cuba, Mittelrhein 0,20 l & Zartbitterschokolade 60 % Kakao mit Mandelkrokant	€ 10,50
Spätburgunder, Weingut Löwenkopf, Rheingau 0,20 l & Zartbitterschokolade 60 % Kakao mit Rosinen	€ 10,50

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 € 7,50
2021er Riesling, Weingut Cuba, Mittelrhein – trocken, verspielt, frisch, lebendig (Steillagenriesling)	0,20 l € 9,90
2022er Grauer Burgunder, Ludwig Weinmann, Rheinhessen - trocken, cremiger kräftiger Burgunder	0,20 l € 7,90
2022er Sauvignon Blanc, Holger Hagen, Südsteiermark – trocken, frisch (vegan, AT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 8,50
2020er Welschriesling, Weingut Zillinger, Burgenland – trocken, saftig, frisch (vegan, AT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 8,50
2013er Viognier, ÔMINA, Latium – halbtrocken, (nur in Olli’s Weinlounge & bei Tim Raue 2** Berlin)	0,20 l € 11,50
2022er Pinot Grigio, Grandis´ciutta, Friaul – feine Charakteristik, höchste Qualität aus dem Collio	0,20 l € 9,90
2018er „Predicador“, Bodega Contador, Rioja – trocken mit profunder Struktur (Barrique, Parker: 92 P)	0,20 l € 11,50

Offener Roséwein

2021er Pinot Noir Rosé, Weingut Cuba, Mittelrhein – feinherb, außergewöhnlich aromatischer Rosé	0,20 l € 9,50
2020er „Band of Roses“ Cuvee Pinot Gris und Pinot Noir, Washington State– trocken, fruchtig,frisch	0,20 l € 9,50
2020er „Hole in the Water“ Blush, Konrad Wines, Marlborough – verführerischer Blend, komplexe Aromen	0,20 l € 8,90

Offener Rotwein

2022er Blauer Portugieser, Ludwig Weinmann, Rheinhessen – lieblich, mild, traditioneller Ausbau	0,20 l € 5,50
2018er Spätburgunder, Weingut am Löwenkopf, Rheingau – trocken, kräftig, charakterstark	0,20 l € 9,50
2021er Sangiovese, Carpazo, Toskana – trocken, mittelkräftig, kirschrot, fruchtig, würzig, ausgewogen	0,20 l € 5,90
2021er „NERD“ Nero d‘ Avola, Ferro 13, Sizilien – trocken, sanft, mit starkem komplexen Charakter	0,20 l € 7,50
2013er „Diana“, ÔMINA, Latium – intensive komplexe Aromen von reifen roten Früchten (Barrique)	0,20 l € 12,50
2019er „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 (Barrique)	0,20 l € 10,50

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 oder Elderflower – Limonaden (vegan)	0,33 l € 4,90
Thomas Henry, Manchester, Tonic Water[6], Ginger Beer, Bitter Lemon	0,20 l € 4,90
Flensburger Leitungswasser 0,20 l, 0,50 l oder 1,00 l pro 0,10 l € 0,50	

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

Tasse Sterling Espresso	€ 2,50
Tasse Sterling Espresso Macchiato	€ 2,70
Tasse Sterling doppelter Espresso	€ 4,50
Tasse Sterling Coffee Creme	€ 2,90
Tasse Sterling Cappuccino	€ 4,00
Tasse Sterling Milchkaffee, Latte Macchiato oder Kakao	€ 4,50
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