

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 in der **Sommer**-Saison 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 BOSS rosato

Prosecco rosato D.O.C. extra dry, Millesimato 2022, Ferro 13, Venetien

„Ich bin die Anführerin der Weine von Ferro 13. Ich bin die Version von vier Freunden, die sich leidenschaftlich für Innovation einsetzen und Wein als Mittel zum Teilen zeitgenössischer Kultur betrachten. Ich bin eine starke Persönlichkeit aber mit einer zarten verführerischen Seite. Ich bin intensiv aromatisch und einfach brilliant!“

1 Glas 10 cl € 9,50

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 € 9,90

2018er PURE & NAKED (vegan, DE-BIO-Zertifikat)

Weingut am Stein, Franken, Deutschland

„PET NAT brut nature“ – „PET NAT is the new Schampus“ - #summerblooms #lychee #naturallypure
#lemongrass #withoutkitsch #gamechanger #sparklingblues #summertime # anytime # greenalert #fresh

1 Glas 0,10 l € 9,90

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 € 15,90

Weinbegleitendes Intro

Tomaten-Bruschetta (vegan)	€ 9,90
Honigmelone mit Serrano Schinken, Gorgonzola und Balsamico	€ 9,90

Suppen

Melonenkaltschale mit Hirtenkäse	€ 8,90
Blumenkohlsuppe mit Speckstippe	€ 9,90

Vorspeisen und Salate

Großer bunter Sommersalat mit Nüssen und Kernen an Aprikosendressing (vegan)	€ 13,90
Karamellierter Ziegenkäsetaler an Pesto mit grünem Spargel	€ 14,50
Kleine Antipasti-Platte mit Gemüse, Shrimps, Schinken und Käse	€ 18,90
Olli's Cesar Salat mit Hähnchenbrust, Sardellenflakes und Brotchips an Parmesandressing	€ 19,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 14,50
"Vegan" mit buntem mediterranen Grillgemüse, Zwiebeln und Humuscrème (vegan)	€ 15,90
"Mediterran" mit Serrano Schinken, Kirschtomaten, Zwiebeln, Rucolapesto und Tomatensoße	€ 15,90
"Burgund" mit Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten, Brokkoli, Zwiebeln und Sauce Hollandaise	€ 17,90

Olli's nordischer Klassiker:

Matjesfilets an feinem Apfel-Zwiebelsalat, buntem Salat-Bouquet und Petersilienkartoffel	€ 17,50
--	---------

Aus dem Meer & vom Bauernhof

Tranche vom schwarzen Heilbutt an Limonen-Kapernbutter mit Gurkensalat und Pellkartoffeln	€ 23,50
Pikant gebratene Garnelen mit grünem Spargel, Cherrytomaten, Basilikum und Tagliatelle	€ 29,90
Steak von der Rinderhüfte mit mediterranem Grillgemüse, italienischen Kartoffeln und Kräuterbutter	€ 23,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat und klassischer Garnitur	€ 29,90

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 halbtrocken, Weingut Werner Bollig, Mosel, 0,20 l & Ruby Chocolate mit Pistazien und Fleur de Sel	€ 8,50
Weißherbst, Alex Weinmann, Rheinhessen 0,20 l & Zartbitterschokolade 60 % Kakao mit Mandelkrokant	€ 6,50
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 „Spätlese“, Weingut Werner Bollig, Mosel – halbtrocken, typischer Moselriesling (vegan)	0,20 l € 7,50
2023er Grauer Burgunder, Ludwig Weinmann, Rheinhessen - trocken, cremiger kräftiger Burgunder	0,20 l € 7,90
2021er Sauvignon Blanc, Frieder Burrlein, Franken – trockener anspruchsvoller charakterstarker „Sponti“	0,20 l € 10,90
2023er Grüner Veltliner, Stift Kloster Neuburg, Wagram – intensiv duftig, fruchtig, würzige Noten (vegan)	0,20 l € 7,90
2022er Riesling, Weingut Ubl-Doschek, Wagram – trocken, vollmundig, duftig (vegan, AT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 9,50
2020er „Hermes“, ÔMINA, Latium – frische aromatische Cuvée, exotische Fruchtnoten, mineralisch	0,20 l € 8,90
2018er Chardonnay, ÔMINA, Latium – goldgelb, trocken, kräftig, aromatisch, mineralisch (Barrique)	0,20 l € 11,50
2013er Viognier, ÔMINA, Latium – halbtrocken, (nur in Olli's Weinlounge & bei Tim Raue 2** Berlin)	0,20 l € 11,50

Offener Roséwein

2023er Spätburgunder, Weingut Fritz Waßmer, Baden – leichter animierender fruchtiger Sommerwein ☺	0,20 l € 8,90
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, (gekühlter Genuss)	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
2015er Cabernet Sauvignon, ÔMINA, Latium – brilliantes rubinrot, intensive Fruchtaromen (Barrique)	0,20 l € 11,90
2019er „The velvet Devil“ Merlot, Charles Smith Wines, Washington State – “Make Merlot sexy again	0,20 l € 9,90

Olli's Sommer – Rosé:

(nur in Olli's Weinlounge & bei Alexander Herrmann 2** Wirsberg)

2022er „Montonia“ Rosé Fumé, Weingut am Stein, Franken – trocken (Barrique, vegan, ÖKO-Zertifikat)	0,10 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
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, Wagram (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 € 0,50	

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