

# 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 **seit nunmehr 10 Jahren** 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, Spumante 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

### **Cuvée dei Frati Spumante Brut, Metodo Classico, Cà dei Frati, Lombardei (Gardasee)**

10 Jahre Olli's Weinlounge und Ernennung zum Official Ambassador von Cà dei Frati – wenn das kein Grund zum Anstoßen ist, mit einem Glas angenehm eleganten Spumante. Salute!

1 Glas 10 cl € 9,50

### **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)

Bruschetta mit frischem Tomaten-Pilzragout (vegan)

€ 9,90

€ 10,90

## Suppen

Kürbissuppe mit Shrimps & Kokosmilch

Eintopf mit Rinderragout & Pilzen

€ 8,90

€ 9,90

## Vorspeisen und Salate

Großer bunter Herbstsalat mit Hokkaidokürbis, Bunter Bete, Nüssen und Kernen (vegan)

Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, Pilzsalat und kandierten Nüssen

€ 14,90

Kleine Antipasti-Platte mit Gemüse, Shrimps, Schinken und Käse

€ 15,90

€ 18,90

## Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Schmand

"Vegan" mit Ofenkürbis, Bunter Bete, Zwiebeln, Nüssen, Kernen und Hokkaidocrème (vegan)

€ 14,50

"Paris" mit französischem Brie, Zwiebeln, Preiselbeeren und Crème Fraîche

"Kalifornien" mit Baconwürfeln, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln und Barbecuecrème

€ 15,90

## Olli's nordischer Klassiker:

€ 14,50

Hausgemachtes Steckrübenmus mit Kasseler und Kochwurst, dazu mittelscharfer Senf

€ 16,50

€ 15,90

## Aus dem Meer & vom Bauernhof

Zanderfilet an Petersilien-Basilikumsoße mit Pilzgemüse und Ofenkürbis vom Hokkaido	€ 27,90
Pikant gebratene Garnelen mit Tomaten-Lauchgemüse, frischem Basilikum und Tagliatelle	€ 28,90
Geschmortes Ochsenbäckchen an Rotweinjus mit gebratenen Pilzen und Steckrübenpüree	€ 24,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 29,90

## Weinbegleitendes Finale

Selbstgebackener Kuchen (nach Angebot)	€ 4,50
Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire)	€ 5,50
Weinlounge Naschkatzen-Tages-Dessert	€ 10,90
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.

## Der Federweiße ist da!

**Federweißer vom Müller-Thurgau (vegan), auf Eis serviert**

**Friedrich Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden, Deutschland**

Sein prickelnder Geschmack und seine fruchtig-süffige Note machen ihn zu einer perligen Köstlichkeit.

1 Glas 0,10 l € 4,90

**Roter Federweißer vom Regent (bio & vegan)**

**Friedrich Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden, Deutschland**

Kennen Sie schon den „roten Bruder“? Der weiße Eigenbrödler hat hinreißende Gesellschaft bekommen!

1 Glas 0,10 l € 5,50

## Offene Weißweine

2023er Riesling „Spätlese“, Weinhaus Dawen-Weibler, Ruwer – feinherb, typischer Steillagenriesling	0,20 l € 7,90
2023er Grauer Burgunder, Ludwig Weinmann, Rheinhessen - trocken, cremiger kräftiger Burgunder	0,20 l € 7,90
2023er Weißer Burgunder, Fritz Waßmer, Baden – trocken, runde schöne Finesse, mineralische Aromen	0,20 l € 8,90
2023er Sauvignon Blanc, Frieder Burrlein, Franken – trockener anspruchsvoller charakterstarker „Sponti“	0,20 l € 10,90
2022er Riesling, Kuehn, Elsass – trocken, elegantes Bouquet nach weißen Blüten, Zitrusaromen	0,20 l € 7,50
2021er Muskateller, Winzergenossenschaft Nals Margreid, Südtirol – trocken, intensiv, saftig, würzig	0,20 l € 8,90
2022er Chardonnay, Winzergenossenschaft Sonnweiler, Südtirol – trocken (vegan, IT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 8,90
2013er Viognier, ÔMINA, Latium – halbtrocken, (nur in Olli's Weinlounge & bei Tim Raue 2** Berlin)	0,20 l € 11,50

## Offener Roséwein

2023er „F. W.“, Weingut Fritz Waßmer, Baden – trocken, bestechend florale Aromen, ausgewogen	0,20 l € 9,90
2022er „Montonia“ Rosé Fumé, Weingut am Stein, Franken – (nur bei Olli & bei Alexander Herrmann 2**)	0,20 l € 12,50
2022er Merlot, ÔMINA, Latium – trocken, außergewöhnlich originell mit exotischen Fruchtaromen	0,20 l € 8,90

## Offener Rotwein

Lambrusco, Cantina Puianello, Emilia-Romagna – lieblich, prickelnder kühler Genuss (Top 10)	0,20 l € 5,90
2018er Spätburgunder, Weingut am Löwenkopf, Rheingau – trocken, kräftig, charakterstark	0,20 l € 9,50
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
2018er „Tierra di Cadiz“, Bodega Huerta de Albala, Alicante – trocken, tiefe warme Aromen (Barrique)	0,20 l € 12,90
2019er „The velvet Devil“ Merlot, Charles Smith Wines, Washington State – “Make Merlot sexy again	0,20 l € 9,90
2017er „Chateau Smith“ Cabernet Sauvignon, Charles Smith Wines, Washington State – elegant	0,20 l € 10,90

## Olli's Weinlounge Official Ambassador of Cà dei Frati

2023er „I Frati“ Lugana, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – duftig, Aromen von reifer weißer Grapefruit	0,20 l € 9,90
---	---------------

## Spirituosen

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

## Biere aus Olli's alter und jetziger Heimat 😊

Flensburger Pils, Standlager oder Alkoholfrei

NOAM Bavaria – Berlin „Lager born in Weihenstephan“  
Mönchshof Kellerbier oder Schwarzbier aus Oberfranken  
Maisel's Hefeweißbier (auch alkoholfrei) aus Oberfranken

## Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig  
Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig  
Proviant, Berlin-Kreuzberg, BIO-Limonaden -naturtrüb- diverse Sorten  
Soda Libre, Hamburg, Basilikum–Limonade (vegan)  
Waterkant, Husum, Holunderblüten–Limonaden  
Thomas Henry, Manchester, Tonic Water<sup>6</sup>, Ginger Beer, Bitter Lemon  
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  
Tasse Sterling Espresso Macchiato  
Tasse Sterling doppelter Espresso  
Tasse Sterling Coffee Creme  
Tasse Sterling Cappuccino  
Tasse Sterling Milchkaffee, Latte Macchiato oder Kakao  
Teahouse Exclusives 18 verschiedene feinste Teesorten

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

0,33 l € 2,90

€ 4,50  
laut Teekarte

0,33 l € 4,00

0,33 l € 4,90

0,50 l € 5,90

0,50 l € 5,90

0,25 l € 3,50

0,75 l € 6,90

0,33 l € 4,50

0,33 l € 4,90

0,20 l € 4,90

0,40 l € 4,90

€ 2,50

€ 2,70

€ 4,50

€ 2,90

€ 4,00