

# 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 bianco**

### **Prosecco 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

### **2021er Cuvée dei Frati Spumante Brut, Dosaggio Zero, Metodo Classico, Cà dei Frati, Lombardei**

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 € 12,50

### **2018er Blanc de Blanc (Naturland-BIO-Zertifikat)**

#### **Weingut am Stein, Franken, Deutschland**

Winzer Ludwig Knoll erntet seine Trauben speziell für die Sektbereitung per schonend Handlese und setzt auf die traditionelle Flaschengärung. Aromen nach reifem Apfel, zartem Karamell und frischem Brioche.

1 Glas 0,10 l € 11,50

### **Kir Royal**

Unser Champagner der Woche 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
Kleine Antipasti-Platte mit Gemüse, Shrimps, Schinken und Käse	€ 18,90

## Suppen

Hausgemachte deftige Zwiebelsuppe	€ 8,90
Crèmige Maronen-Kartoffelsuppe	€ 9,90

## Vorspeisen und Salate

Großer winterlicher Salat mit Hokkaidokürbis, Bunter Bete, Nüssen und Kernen (vegan)	€ 14,90
Hirschcarpaccio an Salatbouquet mit Pesto, Nüssen und Kernen	€ 18,90

## Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Schmand	€ 14,50
"Paris" mit französischem Brie, Zwiebeln, Preiselbeeren und Crème Fraîche	€ 14,50
"Vegan" mit Roter Bete, Zwiebeln, Chicorée, Nüssen, Kernen und frischer Meerrettichcrème	€ 15,90
"Coburg" mit original Coburger Rostbratwurst, Weinsauerkraut, Senfschmand und Kartoffelsoße	€ 15,90

## Olli's Special aus der Heimat

1 Paar original fränkische Rostbratwürste auf Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln und Senf <i>Die Delikatesse aus dem Coburger Land zählt zum kulinarischen „Weltkulturerbe“. Hierfür erhielt die Metzgerei Luther 2021 den „Staatsehrenpreis des Freistaats Bayern“.</i>	€ 15,90
--	---------

## Aus dem Meer & vom Bauernhof

Gebratenes Filet vom Skrei an Meerrettichluft und Rote Bete - Kartoffelstampf	€ 26,90
Geschmorte Rinderroulade mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und gefüllten Klößen	€ 22,90
Rosa gebratene Entenbrust an Honig-Essigjus mit Selleriepüree und Romanesco	€ 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
Confiserie - Selektion auf Schieferplatte (wechselndes Repertoire)	€ 9,90
Weinlounge Naschkatzen-Tages-Dessert	€ 10,90
Internationale Käse-Variation auf Schieferplatte	€ 16,50

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

## OLLI'S WEINLOUNGE und der CHAMPAGNER CLUB präsentieren:

### Champagnerhaus des Monats:

**Pol Couronne**, Reims, Montagne de Reims, Champagne, Frankreich

„Die Weinberge waren mein Spielplatz, wie ich Kind war. Ich sah meinem Großvater dabei zu, dass Land zu bearbeiten.“ sagt Kellermeister Baptiste Prevost. Er überzeugt mit seinem naturnahen Weingut in Reims.

Brut Grand Cru 75-25 (75% Pinot Noir & 25% Chardonnay) 1 Glas 0,10 l € 17,90

## Offene Weißweine

2023er Riesling, Weingut am Stein, Franken – feinherb, #regenbogenimglas (Naturland-BIO-Zertifikat)	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 Grüner Veltliner, Weingut Ubl-Doschek, Wagram – duftig, fruchtig (vegan, AT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 7,50
2022er Riesling, Kuehn, Elsass – trocken, elegantes Bouquet nach weißen Blüten, Zitrusaromen	0,20 l € 8,90
2022er „Hashtag #“ Sauvignon Blanc, Ferro 13, Varie Italia – trocken, frisch, mineralisch, würzig	0,20 l € 8,50
2022er Chardonnay, Winzergenossenschaft Sonnweiler, Südtirol – trocken (vegan, IT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 8,90
2021er Muskateller, Winzergenossenschaft Nals Margreid, Südtirol – trocken, intensiv, saftig, würzig	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
2021er Spätburgunder „M“, Weingut Fritz Waßmer, Baden – trocken, feine Kirsch- und Beerennoten,	0,20 l € 8,90
2021er „HACKER“ Sangiovese, Ferro 13, Toskana – trocken, weich, feine verspielte Kirschnoten	0,20 l € 8,50
2020er Merlot, Winzergenossenschaft Sonnweiler, Südtirol – trocken, würzig (vegan, IT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 8,90
2021er „Ronchedone“, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – trocken, duftig, beerige Frucht (Barrique)	0,20 l € 12,90
2017er Syrah, Craggy Range, Hawkes Bay – trocken, dunkelbeerige Aromen, sanft und üppig (Barrique)	0,20 l € 10,90

## Olli's Weinlounge Winter-Wein-Empfehlung:

2016er Cabernet Sauvignon, Wines of Substance, Washington State – charaktervoll (Parker: 91 P.)	0,10 l € 12,50
---	----------------

## 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, Strandlager oder Alkoholfrei	0,33 l € 4,00
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
Proviand, Berlin-Kreuzberg, BIO-Limonaden -naturtrüb- Rhabarber- oder Zitrone	0,33 l € 4,50
Soda Libre, Hamburg, Basilikum–Limonade (vegan)	0,33 l € 4,90
Waterkant, Husum, Holunderblüten– oder Orangenlimonade	0,20 l € 4,90
Thomas Henry, Manchester, Tonic Water <sup>6</sup> , Ginger Beer, Bitter Lemon	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