

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 über 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

2020er Rieslingsekt Reserve zero dosage (AT-BIO-Zertifikat)

Weingut Ubl-Doschek, Wagram, Österreich

Typisch fein-fruchtige Noten von Steinobst, vor allem vom Pfirsich. Frisch, duftig und spritzig. Einladende mineralische Elemente und Zitrusnoten, vollmundig und harmonisch. Macht Spaß an allen Tagen!

1 Glas 0,10 l € 12,50

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

Kerbelsuppe mit Lachsklößchen	€ 8,90
Krustentiersuppe mit Fenchel & Pernod	€ 9,90

Vorspeisen und Salate

Kleiner bunter Frühlingssalat an Aprikosendressing (vegan)	€ 8,90
Großer gemischter Frühlingssalat an Aprikosendressing (vegan)	€ 13,50
Tomaten mit Mozzarella, Basilikumpesto und altem Balsamessig	€ 9,90
Jakobsmuschel & Lachstatar, Forellenkaviar, Blumenkohl, Ponzu	€ 16,90
inklusive einem Glas 0,1 l Champagner des Monats	€ 28,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 14,50
"Vegan" mit Zwiebeln, bunter Paprika, Zucchini, Aubergine, Basilikum und Tomatencreme (vegan)	€ 14,50
"Toskana" mit Mozzarella, Zwiebeln, Kirschtomaten, Basilikum und tomatisiertem Schmand	€ 14,50
"Norwegen" mit Lachstreifen, Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch, Oliven ₁ und Schmand	€ 15,90

OLLI, der CHAMPAGNER CLUB und das Düsseldorf Feeling...

Currywurst vom fränkischem Hausschlachter mit Küchenchefs geheimer Currysoße, marinierten Kartoffelecken und hausgemachter Majo inklusive einem Glas 0,1 l Champagner des Monats	€ 24,90
---	---------

Aus dem Meer & vom Bauernhof

Filet vom Lachs in Sesam gebraten, an Frühlingsgemüse und Kräuterrisotto	€ 24,90
Pikant gebratene Garnelen mit Cherrytomaten, frischem Basilikum und Tagliatelle	€ 28,90
Rosa gebratenes Schweinefilet in der Parmesanhülle an Ratatouille mit Rosmarinpolenta	€ 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
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:

LEGRAS & HAAS, Chouilly, Côte de Blancs, Champagne, Frankreich

Die beiden leidenschaftlichen Winzer Francois Legras und Brigitte Haas begegneten sich 1967. Zusammen mit den drei Söhnen Rémi, Olivier und Jérôme entstand 1991 das Champagnerhaus mit einer Rebfläche von 15 Hektar.

Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay) James Suckling 93 P.	1 Glas 0,10 l	€ 17,90
Cuvée Rosé Grand Cru (50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25%Meunier) Wine Spectator 92 P.	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, cremig (Kammerpreis: Gold)	0,20 l € 7,90
2024er Weißer Burgunder, WEINHALLA Glaser, Franken – trocken, dynamisch, After-Work-Wine ☺	0,20 l € 7,90
2022er Riesling, WEINHALLA Glaser, Franken – trocken, eigenständig, „Best of Muschelkalk!“ (Barrique)	0,20 l € 8,90
2019er „Charming“ Grüner Veltliner Reserve, Laurenz V., Kamptal – trocken, TOP-Lagencuvée	0,20 l € 11,50
2022er „Hashtag #“ Sauvignon Blanc, Ferro 13, Varie Italia – trocken, frisch, mineralisch, würzig	0,20 l € 8,50
2023er Chardonnay, Gradis' Ciutta, Friaul / Collio – trocken, floral, feine Fruchtaromen (IT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 11,50
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

2018er Spätburgunder "Alte Reben", WEINHALLA Glaser, Franken – trocken (Handlese, Barrique)	0,20 l € 9,90
2020er Merlot, Winzergenossenschaft Sonnweiler, Südtirol – trocken, würzig (vegan, IT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 8,90
2021er „Ronchedone“, Cà die Frati, Lombardei / Gardasee – trocken, kräftig, rotfruchtig (Barrique)	0,20 l € 12,50

Aus Olli's Schatzkästchen

2010er "Collazzi", Collazzi, Toskana – trocken, gereift, blumige und beerige Noten (Falstaff: 91 P.)	0,10 l € 13,90
2018er Amarone, Cà dei Frati, Veneto / Valpolicella – trocken, intensiv, kräftig, üppige Frucht (Barrique)	0,10 l € 12,50
2016er Cabernet Sauvignon, Wines of Substance, Washington State – charaktervoll (Parker: 91 P.)	0,10 l € 12,50

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, 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
Soda Libre, Hamburg, Basilikum–Limonade (vegan)	0,33 l € 4,90
Waterkant Limonaden, Husum, Holunderblüte, Rhabarber, Orange, Zitrone naturtrüb oder klar	0,30 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