

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 **Spargel**-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.

2023er KMPLX Silvaner - trocken (vegan, unfiltriert, Holzfassausbau)

WEINHALLA Glaser, Franken, Deutschland

Mit dem SILVANER ALTE REBEN - gehen Melli & Rudi Glaser an die ihre Grenzen und holen die Essenz aus ihrem alten Weinberg; direkt am Main. Ein Stoff - einfach geil – der durch seinen Ausbau im Tonneaux nicht nur Whiskeyfans begeistern dürfte. Hier kommt was ganz Neues auf Sie zu! SILVANER, strohtrocken mit 0,0g Restzucker - unfiltriert - und das schmeckt! Ein Wein, der einfach so sein darf wie er ist!

"Ein Naturwein, hoch interessant und der auch noch schmeckt!" (Weinfanatiker)

1 Glas 0,10 l € 7,90

The HERO – der fruchtige Frühsommer-Negroni (Everybody needs a HERO!) ☺

Gin von Rieslingtrauben vom Weingut Roman Herzog von der Mosel verfeinert mit Heidelbeeren 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 € 9,50

2022er Cuvée dei Frati Spumante Brut, Metodo Classico, Cà dei Frati, Lombardei

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

1 Glas 10 cl € 9,90

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
Spargel-Bruschetta mit Sauce Hollandaise gratiniert	€ 10,90

Suppen

Spargelsuppe mit Fleischklößchen	€ 9,50
Tomatencrèmesuppe mit Shrimps	€ 9,90

Vorspeisen und Salate

Kleiner bunter Frühlingssalat an Aprikosendressing (vegan)	€ 8,90
Salat buntem Spargel, Parmesan, Nüssen und Kernen an Aprikosendressing (vegan)	€ 15,50
Kleine Antipasti-Platte mit Gemüse, Shrimps, Schinken und Käse	€ 18,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 14,90
"Vegan" mit Karotten, bunter Paprika, Zwiebeln und Kräutersoße (vegan)	€ 14,90
"Mediterran" mit Schinken, buntem Spargelragout, Kirschtomaten, Zwiebeln und Tomatencrème	€ 16,90
"Norwegen" mit Lachswürfeln, buntem Spargelragout, Cherrytomaten, Zwiebeln und Schmand	€ 17,90

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
---	---------

Vom **Bauernhof** & aus dem **Meer**

Frischer Stangenspargel mit hausverfeinerter Sauce Hollandaise und neuen Drillingen	€ 24,90
Frischer Stangenspargel mit Schinken, Sauce Hollandaise und neuen gebutterten Kartoffeln	€ 26,90
Schnitzel Wiener Art mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen gebutterten Kartoffeln	€ 28,90
Pikant gebratene Garnelen mit grünem Spargel, Cherrytomaten, Basilikum und Tagliatelle	€ 29,90

Weinbegleitendes **Finale**

Selbstgebackener Kuchen (nach Angebot)	€ 4,50
Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire)	€ 5,50
Weinlounge Naschkatzen-Tages-Dessert	€ 9,90
Confiserie - Selektion auf der Etage (wechselndes Repertoire)	€ 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:

Charpentier, Avenay Val d' Or & Ludes, Vallée de la Marne & Montagne de Reims, Champagne, Frankreich

Mit Champagner im Blut widmet sich die Familie J. Charpentier seit fünf Generationen mit großer Leidenschaft der Herstellung erstklassigen Schaumweins. Sie betreibt das unabhängige Weingut seit der Gründung im Jahr 1920.

Reserve Brut (Pinot Meunier, Pinot Noir) Dosage 5,8 g, Decanter: Silbermedaille	1 Glas 0,10 l	€ 12,90
Rosé Brut (Pinot Meunier, Pinot Noir) Dosage 5,7 g, Decanter: Bronzemedaille	1 Glas 0,10 l	€ 12,90

Offene Weißweine

2024er Scheurebe, Weinhof Burrlein, Franken – feinfruchtig, (Sonderedition 10 Jahre Olli's Weinlounge)	0,20 l € 8,90
2023er Silvaner, Weinhof Burrlein, Franken - trocken, feine Aromen nach Heu und gelben Apfel	0,20 l € 7,50
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
2023er Chardonnay, Korrell, Nahe – trocken, pure Trinkfreude! (Barrique, vegan, IT-BIO-Zertifikat)	0,20 l € 9,90
2022er „Hashtag #“ Sauvignon Blanc, Ferro 13, Varie Italia – trocken, frisch, mineralisch, würzig	0,20 l € 8,50
2021er Muskateller, Winzergenossenschaft Nals Margreid, Südtirol – trocken, intensiv, saftig, würzig	0,20 l € 8,90
2024er „I Frati“ Lugana, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – duftig, Aromen von reifer weißer Grapefruit	0,20 l € 9,90

Offener Roséwein

2023er Portugieser Weißherbst, Ludwig Weinmann, Rheinhessen – lieblich, mild, traditioneller Ausbau	0,20 l € 5,90
2022er Merlot, ÔMINA, Latium – trocken, außergewöhnlich originell mit exotischen Fruchtaromen	0,20 l € 8,90
2023er „Rosa dei Frati“, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – leicht & duftig, delikat, erfrischend	0,20 l € 9,90

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 „Diana“, ÔMINA, Latium – intensive komplexe Aromen von reifen roten Früchten (Barrique)	0,20 l € 8,90

Aus Olli's Schatzkästchen

2010er Domaine de Saint Dominique, Languedoc – trocken, (vegan, Barrique, Vallée de L' Hérault: Gold)	0,10 l € 9,90
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 – charaktenvoll (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 € 4,50
Waterkant Limonaden, Husum, Holunderblüte, Rhabarber, Orange, Zitrone naturtrüb oder klar	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	€ 2,60
Tasse Sterling Espresso Macchiato	€ 2,90
Tasse Sterling doppelter Espresso	€ 4,60
Tasse Sterling Coffee Creme	€ 3,20
Tasse Sterling Cappuccino	€ 4,20
Tasse Sterling Milchkaffee, Latte Macchiato oder Kakao	€ 4,80
Teahouse Exclusives 18 verschiedene feinste Teesorten	laut Teekarte