

OLLI'S WEINLOUNGE

Liebe Freunde des guten Geschmacks – liebe Freunde von Olli's Weinlounge!

Unsere Mitarbeiter*innen verwöhnen Sie im Winter mit kleinen internationalen Köstlichkeiten wie Bruschetta, Antipasti, Flammkuchen, tagesfrischen Hauptgerichten und Menüs, sowie Süßspeisen aus unserer Patisserie und Konditorei. Aber auch mit Spezialitäten aus Olli's fränkischer Heimat, in Zusammenarbeit mit unserem Hausschlachter LUTHER und der Coburger Käserei. Sommelier & Gastgeber Frank Oliver Faber hat zusammen mit seinem kompetenten Team immer den passenden fränkischen oder international ausgebauten 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.

LUDWIG – weißer Wermut, Weingut Ludwig Weinmann, Worms-Abenheim, Rheinhessen

Ein klassischer Wein-Aperitif vom Weingut Ludwig Weinmann aus Rheinhessen. Fruchtig, kräutrig, herb.

Genießen Sie ihn pur auf Eis mit einer Zitronenzeste. Dieser außergewöhnliche Winzer-Wermut wurde bereits im Jahr 2023 im internationalen Genuss Magazin mit „Top Level GOLD Selection“ ausgezeichnet.

1 Glas 5 cl € 6,50

The Lady ONE rosato**Prosecco rosato D.O.C. extra dry, Millesimato 2023, 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 brillant!“

1 Glas 10 cl € 9,50

2024er 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 feinster 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 für den kleinen Appetit

Tomaten-Bruschetta (vegan)	€ 9,90
Fränkischer Käseteller mit Baguette und fränkischem Sauerteigbrot	€ 12,90
Kleine fränkische Spezialitätenplatte mit Wurst & Schinken vom LUTHER, dazu Brot	€ 13,90

Suppen

Pikante Linsensuppe mit Kochwurst	€ 8,90
Petersilienwurzelsuppe mit Shrimps	€ 9,90

Vorspeisen und Salate

Ziegenkäsetaler mit Roter Bete, Feldsalat und Walnüssen	€ 11,50
Großer winterlicher Salat mit Bunter Bete, Nüssen und Kernen an Aprikosendressing (vegan)	€ 15,50
Kleine „Antipasti-Platte“ mit Gemüse, Shrimps, Schinken und Käse	€ 18,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Vegan" mit Zwiebeln, Blumenkohl, Romanesco, Tomaten, Nüssen, Kernen, veganem „Schmand“	€ 14,50
"Paris" mit Weichkäse, Zwiebeln, fruchtigen Preiselbeeren und Crème Fraîche	€ 14,90
"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 15,50
"Coburg" mit original Coburger Rostbratwurst, hausgemachtem Weinsauerkraut, Senfschmand	€ 15,90

--

Vom Bauernhof und aus der Jagd

Rosa gebratene Entenbrust auf Petersilienwurzelpüree mit Romanesco und Preiselbeeren	€ 23,90
1 Paar fränkische Rostbratwürste auf hausgemachtem Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln und Senf	€ 15,90
Hausgemachter Grünkohl mit Kassler, Kochwurst, Bratkartoffeln und mittelscharfem Senf	€ 15,90
Doppelter Cheese Burger mit Chilikäsepatty, Bacon, Majo, Blattsalat, Laugen-Bun und Chips	€ 16,90
Großes Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 22,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 34,50
Geschmorte Rehkeule mit hausgemachtem Rotkohl, Romanesco und Kartoffelklößen	€ 23,90

Weinbegleitendes Finale

Selbstgebackener Kuchen (nach Angebot)	€ 4,50
Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire)	€ 5,50
Confiserie - Selektion auf Schieferplatte (wechselndes Repertoire)	€ 8,90
Weinlounge Naschkatzen-Tages-Dessert	€ 11,50

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 der Saison:

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.

Cuvée "Visions" Blanc de Blancs Gran Cru (100% Chardonnay)	1 Glas 0,10 l	€ 14,90
Cuvée "Intuition" Rosé Brut Grand Cru (50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier)	1 Glas 0,10 l	€ 14,90

Offene Weißweine

2024er „KOMMA; NIX“, „Frank & Frei“, Franken – trocken, sehr fruchtig, (alkoholfreier Weingenuss)	0,20 l € 8,90
2024er Scheurebe, Weinhof Burrlein, Franken – feinfruchtig, (Sonderedition 10 Jahre Olli's Weinlounge)	0,20 l € 8,90
2024er „Ein bisschen Frieden“, WEINHALLA Glaser, Franken – halbtrocken, STOP WAR! (Azubiwein)	0,20 l € 8,50
2024er Weißer Burgunder, WEINHALLA Glaser, Franken – trocken, dynamisch, After-Work-Wine ☺	0,20 l € 7,90
2022er Riesling, Weingut König, Franken – trocken, (Steillage, Alte Reben, Bioland -Zertifikat, vegan)	0,20 l € 10,90
2021er Riesling, Weingut Cuba, Mittelrhein – trocken, verspielt, frisch, lebendig (Steillagenriesling)	0,20 l € 9,90
2024er Grauer Burgunder, Ludwig Weinmann, Rheinhessen - trocken, mittelkräftig, cremig	0,20 l € 7,90
2020er Grüner Veltliner Reserve, Ubl-Doschek, Weinviertel – kräftig (vegan, AT-BIO-Zertifikat , NÖ: Gold)	0,20 l € 10,90

Offener Roséwein

2024er Portugieser Weißherbst, Ludwig Weinmann, Rheinhessen – lieblich, mild, traditioneller Ausbau	0,20 l € 5,90
2024er Rotling, Weinhof Burrlein, Franken – feinfruchtig, saftige Erdbeeraromatik, dezente Frucht-Süße	0,20 l € 7,50
2022er Spätburgunder, Weingut König, Franken – trocken, facettenreich (Bioland -Zertifikat, vegan)	0,20 l € 7,50
2023er Merlot, ÔMINA, Latium – trocken, außergewöhnlich originell mit exotischen Fruchtaromen	0,20 l € 8,90

Offener Rotwein

2022er „Schwarzer König“, Weingut König, Franken – trocken, kräftig, fruchtig (Bioland -Zertifikat, vegan)	0,20 l € 9,50
2018er Spätburgunder "Alte Reben", WEINHALLA Glaser, Franken – trocken (Handlese, Barrique)	0,20 l € 9,90
2021er Pinot Noir, Weingut Cuba am Rhein, Mittelrhein – trocken, kräftig, charaktervoll (Lagen Cup: Gold)	0,20 l € 11,90
2022er „HACKER“ Sangiovese, Ferro 13, Toskana – trocken, frisch, kräftige Struktur, beerige Aromen	0,20 l € 8,90
2023er Cabernet Sauvignon, Round House, Paarl – fruchtig, elegant, Noten von Cassis (Barrique)	0,20 l € 8,90
2020er Cabernet Sauvignon, Louisvale, Stellenbosch – trocken, beerig (Barrique, Tim Atkin: 92 P.)	0,10 l € 7,50
2010er Domaine de Saint Dominique, Languedoc – trocken, (vegan, Barrique, Vallée de L' Hérault: Gold)	0,10 l € 9,90
2017er "BX" Bordeaux-Blend, Wines of Substance, Washington State – trocken (Barrique, Suckling: 94 P.)	0,10 l € 12,90

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, Strandlager oder Alkoholfrei	0,33 l € 4,00
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 € 5,50
Warterkant Limonaden, Husum, Holunderblüte, Rhabarber, Orange, Zitrone naturtrüb oder klar	0,33 l € 4,90
Warterkant Limonaden, Husum, Apfelsaftschorle naturtrüb	0,33 l € 4,90
Thomas Henry, Manchester, Tonic Water, Ginger Beer, Bitter Lemon	0,20 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