

Olli's Lounge & Café

Liebe Freunde von Olli's Weinlounge! 😊

Unser Team verwöhnt Euch täglich von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr mit erlesenen Köstlichkeiten wie Bruschetta, Antipasti, frischen Salaten, Flammkuchen und fränkischen Spezialitäten.

Für die Naschkatzen unter Euch kreiert unsere Konditorin Caro hausgebackene Kuchen & Torten.

Die Flaschenweine aus Olli's Weinwelt gibt es nicht nur für zu Hause. Gerne servieren wir sie Euch am Tisch gegen eine Service-Pauschale von € 10,00. Preiswerter Genuss ohne Reue. 😊

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, dazu Brot	€ 13,90

Suppe

Spargelcrèmesuppe mit Fleischklößchen	€ 9,50
---------------------------------------	--------

Vorspeisen und Salate

Spargel-Tomaten-Bruschetta	€ 10,90
Salat mit gebratenem Spargel, Nüssen und Kernen an Aprikosendressing (vegan)	€ 17,50
Kleine „Antipasti-Platte“ mit mariniertem Gemüse, Schrimps, Schinken und Käse	€ 18,90
Geröstetes Knoblauchbrot mit gebratenen Garnelen und hausgemachter Aioli	€ 19,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Toskana" mit Mozzarella, Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und Schmandcrème	€ 14,50
„Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème Fraîche	€ 15,50
"Düsseldorf" mit Currywurst, Spezial Sauce, Majo-Spots, Schnittlauch und Schmand	€ 16,50
"Vegan" mit Spargel, Tomaten, Zwiebeln, Nüssen, Rucola, veganem „Schmand“	€ 16,90

Olli's CHAMPAGNER Club und das Düsseldorf Feeling...

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

Weinbegleitendes Finale

Selbstgebackener Kuchen (nach Tagesangebot)	€ 4,50
Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire)	€ 5,50
Kleines Weinlounge Naschkatzen-Tagesdessert	€ 7,50

Offene Weißweine

2023er Riesling Kabinett, Weingut Willems-Willems, Saar – feinherb (DE-ÖKO, vegan)	0,20 l € 8,50
2024er Scheurebe, Weingut Hofmann, Rheinhessen – trocken, aromatisch (DE-ÖKO, vegan)	0,20 l € 7,90
2023er Weißburgunder, Weingut Willems-Willems, Saar – trocken, elegant (DE-ÖKO, vegan)	0,20 l € 8,50
2025er Silvaner, Weingut Juliusspital, Franken – trocken, harmonisch, idealer Spargelwein	0,20 l € 9,50
2021er Riesling, Weingut Cuba am Rhein, Mittelrhein – trocken, verspielt, frisch, lebendig	0,20 l € 9,90
2024er „The LADY“ Pinot Grigio, Ferro 13, Venezien – trocken, leicht, fein, gute Balance	0,20 l € 7,90
2024er „I Frati“ Lugana, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – aromatisch, weiß-duftig	0,20 l € 9,90

Offener Roséwein

2024er „Schmetterlinge im Bauch“, Weingut Kiefer, Baden – feinherb, beschwingte Cuée	0,20 l € 6,90
2023er Spätburgunder, Weinmanufaktur Metzger, Pfalz – feinherb, fruchtig, frische Aromatik	0,20 l € 7,50
2023er „Rosa dei Frati“, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – trocken, leicht & duftig, delikat	0,20 l € 9,90
2020er „Band of Roses“, Charles Smith Wines, Washington State – trocken, kräftig, gereift	0,20 l € 10,50

Offener Rotwein

2021er Pinot Noir, Weingut Cuba am Rhein, Mittelrhein – trocken, kräftig, charaktervoll	0,20 l € 11,90
2023er Blauer Zweigelt, Weinhof Waldschütz, Wagram – trocken, kräftig, tiefgründig	0,20 l € 9,90
2020er „KARMA“ Primitivo, Ferro 13, Apulien – trocken, würzig, reife beerige Fruchtaromen	0,20 l € 8,90
2023er Cabernet Sauvignon, Round House, Paarl – trocken, Cassisnoten (Barrique)	0,20 l € 8,90
2021er Bordeaux Cuvée, Louisvale, Stellenbosch – trocken, exzellent (Tim Atkin: 92 P.)	0,20 l € 11,50

Olli's Schatzkammer

Louisvale, Stellenbosch

2020er Cabernet Sauvignon – trocken, Aromen von reifen Beeren (Tim Atkin: 92 P.)	0,10 l € 7,50
--	---------------

Domaine de Saint Dominique, Languedoc

2010er Rotweincuvée aus Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon & Vétivert – trocken	0,10 l € 9,90
--	---------------

Prickelndes...

The ONE Prosecco D.O.C. extra dry, Millesimato 2024, Ferro 13, Venetien	0,10 l € 9,50
„Champagner der Woche“ – fragen Sie unsere netten Servicemitarbeiter*innen oder Olli	

Biere aus Olli's neuer und alter 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
Fassbier des Monats – ständig wechselndes Angebot frisch gezapft	0,30 l / 0,50 l	siehe Tafel

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder classic	0,25 l	€ 3,50
Mineralwasser still oder classic	0,75 l	€ 6,90
Coca-Cola 1,2 & Coca-Cola zero 1,2,3,4,5	0,20 l	€ 3,50
Hausgemachte Limonaden aus Olli's Heimat (vegan) Johannisbeere & Ingwer, Erdbeere & Rhabarber, Ananas & Kokosnuss, Himbeer & Hibiskus, Maracuja & Minze, Mango & Rosmarin, Zitrone & Basilikum	0,40 l	€ 4,90
Apfelschorle naturtrüb von Streuobstwiesen aus Olli's Heimat (vegan)	0,40 l	€ 4,90
Thomas Henry, Manchester, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ⁶	0,20 l	€ 4,90
Flensburger Leitungswasser still oder sprudelnd 0,20 l, 0,50 l oder 1,00 l	pro 0,10 l	€ 0,50

AZUL Café Bremen & Dallmayr Tee München

Tasse Espresso	€ 2,60
Tasse Café Crema	€ 3,20
Tasse Cappuccino	€ 4,20
Tasse Milchkaffee, Latte Macchiato oder Kakao	€ 4,90
Glas Dallmayr Tee 12 verschiedene feinste Sorten	€ 3,50

Alle offenen Weine, Schaumweine, Sekt und Champagner enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Süßungsmitteln, 4 = enthält Phenylalaninquelle, 5 = mit Konservierungsstoff, 6 = natürliches Chinin