

OLLI'S WEINLOUNGE

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

Unsere Mitarbeiter*innen verwöhnen Sie in der **Spargelsaison** mit kleinen internationalen Köstlichkeiten wie Bruschetta, Antipasti, Flammkuchen, tagesfrischen Hauptgerichten und Mittagmenüs, 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 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

(nur in der Hochsaison Donnerstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr)

Vorspeise *oder* Suppe



Tagesfrischer Hauptgang



Dessert



3-Gänge-Menü € 42,50

mit einem Aperitif à 0,10 l, zwei korrespondierenden Weinen à 0,10 l und 1 Dessertwein à 5 cl € 67,50

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.

Olli's **Aperitif**-Empfehlung

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 ONE (and only...)

Prosecco D.O.C. extra dry, Millesimato 2024, Ferro 13, Venetien

„Ich bin der Anführer 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

The PINUS Waldmuth – der fruchtige Frühlings-Negroni (aus Olli's Heimatwald) 😊

Gin aus handgepflückten Kiefernadeln, sowie Waldmuth Vermouth von der Destillerie Möbus aus Olli's Heimat, trifft zu gleichen Teilen auf einen fruchtigen Likör aus Rotwein und Rum von der Dolleruper Destille. Eine Neuinterpretation des klassischen Pre-Dinner Cocktails gemixt aus feinsten Edel-Spirituosen.

1 Glas 9 cl € 9,50

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 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 & Baguette	€ 13,90

Suppen

Erbsen-Minzsuppe mit Lachsklößchen	€ 8,50
Spargelsuppe mit Fleischklößchen	€ 9,50

Vorspeisen und Salate

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

Flammkuchen vom Holzbrett

"Toskana" mit Mozzarella, Zwiebeln, Strauchtomaten, Basilikum und tomatisiertem Schmand	€ 14,50
"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 15,50
"Düsseldorf" mit Currywurst, Cimbo's Spezial Sauce, Majo-Spots, Schnittlauch und Schmand	€ 16,50
"Vegan" mit Spargel, Tomaten, Zwiebeln, Nüssen, Kernen, Rucola und veganem „Schmand“	€ 16,90

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

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

Aus dem Meer und vom Bauernhof

Gebratene, scharfe Garnelen à la aglio e olio mit Cherrytomaten, grünem Spargel und Tagliatelle	€ 29,90
Großes Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 22,90
Stangenspargel mit neuen Drillingen, Sauce Hollandaise und fränkischem Kernschinken	€ 27,50
Geschmorte Lammhaxe an mediterraner Rosmarinjus mit Ofentomaten und Erbsenpüree	€ 28,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 33,90
zusätzlich mit Stangenspargel, neuen Drillingen und Sauce Hollandaise	Aufpreis: € 8,50

Weinbegleitendes Finale

Selbstgebackener Kuchen (nach Angebot)	€ 4,50
Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire)	€ 5,50
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 - CHAMPAGNER CLUB präsentiert:

Champagnerhaus der Saison:

Alfred Gratien, Eperney, Vallé de la Marne, Champagne, Frankreich

Bei Alfred Gratien liegt die traditionelle Herstellung seit mehr als einem Jahrhundert ganz in Familienhand. Nicolas Jeager setzt dies mit Leidenschaft für den Weinausbau und mit besonderer Kreativität in vierter Generation fort.

Alfred Gratien Cuvée "Brut Classique" (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	1 Glas 0,10 l	€ 16,90
Alfred Gratien Cuvée "Brut Rosé" (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	1 Glas 0,10 l	€ 17,90

Offene Weißweine

2023er Riesling Kabinett, Weingut Willems-Willems, Saar – feinherb, fruchtig (DE-ÖKO-Zertifikat, vegan)	0,20 l € 8,50
2024er Scheurebe, Weingut Hofmann, Rheinhessen – trocken, aromatisch (DE-ÖKO-Zertifikat, vegan)	0,20 l € 7,90
2023er Weißburgunder, Weingut Willems-Willems, Saar – trocken, elegant (DE-ÖKO-Zertifikat, vegan)	0,20 l € 8,50
2025er Silvaner, Weingut Juliussthal, Franken – trocken, harmonisch, komplex, idealer Spargelwein	0,20 l € 9,50
2021er Riesling, Weingut Cuba, Mittelrhein – trocken, verspielt, frisch, lebendig (Steillagenriesling)	0,20 l € 9,90
2024er „The Lady“ Pinot Grigio, Ferro 13, Venezien – trocken, leicht, fein, elegant, gut ausbalanciert	0,20 l € 7,90
2024er „I Frati“ Lugana, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – duftig, Aromen von reifer weißer Grapefruit	0,20 l € 9,90

Offener Roséwein

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

Offener Rotwein

2021er Pinot Noir, Weingut Cuba am Rhein, Mittelrhein – trocken, kräftig, charaktervoll (Lagen Cup: Gold)	0,20 l € 11,90
2023er Blauer Zweigelt, Weinhof Waldschütz, Wagram – trocken, kräftig, tiefgründig, sortentypisch	0,20 l € 9,90
2020er „KARMA“ Primitivo, Ferro 13, Apulien – trocken, würzig, reife beerige Fruchtaromen, vielfältig	0,20 l € 8,90
2023er Cabernet Sauvignon, Round House, Paarl – fruchtig, elegant, Noten von Cassis (Barrique)	0,20 l € 8,90
2021er Bordeaux Cuvée, Louisvale, Stellenbosch – trocken, exzellenter Wein (Barrique, Tim Atkin: 91 P.)	0,20 l € 11,50
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 Syrah, Shafer, Napa Valley – trocken, intensiv mit viel Tiefgang (Barrique, Tasting Panel: 98 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
Fassbier des Monats – ständig wechselndes Angebot frisch gezapft	0,30 l / 0,5 l

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig	0,25 l € 3,50
Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig	0,75 l € 6,90
Hausgemachte Limonaden aus Olli's Heimat (vegan)	0,40 l € 4,90
Johannisbeere & Ingwer, Erdbeere & Rhabarber, Ananas & Kokosnuss, Himbeer & Hibiskus, Maracuja & Minze, Mango & Rosmarin, Zitrone & Basilikum	
Apfelsaftschorle naturtrüb von Streuobstwiesen aus Olli's Heimat	0,40 l € 4,90
Thomas Henry, Manchester, Tonic Water, Ginger Beer, Bitter Lemon	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 Espresso Macchiato	€ 2,90
Tasse doppelter Espresso	€ 4,60
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