

Vorspeisen

<i>Amuse für 2 Personen(Oliven,Aioli,Baguette)</i>	<i>2,90€</i>
<i>Bruschetta^{4,5} mit Fetakäse¹,</i>	<i>6,50€</i>
<i>Knoblauchbrot¹</i>	<i>6,90€</i>
<i>Bruschetta mit Ziegenfrischkäse, Feigen und Walnüssen</i>	<i>6,90€</i>
<i>Hausgemachte Antipasti^{4,5,1} (vegetarisch)</i>	<i>9,90€</i>
<i>Gebratene Champignons an Gorgonzolasauce dazu Baguette</i>	<i>10,50€</i>
<i>Caprese (Büffelmozzarella) an Cherrytomaten und Basilikum</i>	<i>9,90€</i>
<i>Blattsalate mit Tomate, Gurke, Mais, Fetakäse und Oliven an Himbeerdressing^{4,5}</i>	<i>12,90€</i>
<i>wahlweise dazu</i>	<i>-mit Garnelen 15,50€</i>
	<i>-mit Hähnchenbrust 14,50€</i>
<i>Gebratene Garnelen an hausgemachter Aioli dazu Baguette und Salatbouquet⁵,</i>	<i>13,50€</i>
<i>Rindercarpaccio mit Knoblauchpilzen, Grana Padano, Olivenöl und Balsamicoessig³</i>	<i>14,50€</i>

Suppen

Tomatensuppe mit Baguette 6,50€

Curry-Kokossuppe mit Hähnchenstreifen 7,50€

Hauptgänge

Penne in Tomaten-Spinatrahm

Wahlweise

Mit Lachsstreifen 18,90€

Mit Hähnchenbruststreifen 17,90€

Tagliatelle an Curry-Kokos-Mandarienensauce

wahlweise

Mit Gemüse (vegetarisch) 17,90€

Mit Garnelen 19,90€

Mit Hähnchenbrust 18,90€

Tagliatelle an Gorgonzolasauce, 18,90€

Hähnchenbrust und Birne

<i>Mediterranes Schnitzel vom Schwein</i>	<i>19,90€</i>
<i>in Grana Padano-Panade, Aioli, Salatbouquet</i>	
<i>und Röstkartoffeln^{3,4,5}</i>	
<i>mit Champignonrahm</i>	<i>20,90€</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet überbacken mit Fetakäse</i>	
<i>Mit Gnocchi an Tomatensauce und mediterranem Gemüse</i>	
	<i>24,50€</i>
<i>Ravioli gefüllt mit Feigen und Pecorino</i>	<i>17,90€</i>
<i>in einer Gemüsepfanne dazu</i>	
<i>Tomaten-Aprikosen-Pesto^{3,5}</i>	
<i>Ravioli gefüllt mit Feigen und Pecorino</i>	<i>18,90€</i>
<i>in einer Gemüsepfanne und Hähnchenbrust</i>	
<i>an Tomaten-Aprikosen-Pesto^{3,5}</i>	
<i>Rinderfilet (250g) an Gorgonzolasauce,</i>	<i>36,00€</i>
<i>Tagliatelle und Feldsalat und Granatapfelkernen</i>	
<i>Gebratene Lammfilets mit Rosmarinkartoffeln ,Kräuterbutter</i>	
<i>Und mediterranem Gemüse</i>	<i>34,00€</i>

Dessert & Eis

Cremé Brûlée 6,90€

Tartufo Nocciola (Nusseis gefüllt mit Schokolade)^{1,3} 6,50€

Tartufo Limoncello 6,50€

(Zitroneneis mit flüssigem Limoncello)¹

Dubai-Schokoladensoufflé mit flüssigem Pistazienkern

Und Vanilleeis 7,90€

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern 6,90€

Und Vanilleeis

Coppa Cheesecake Fragola im Glas 7,90€

Mit Biskuit

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,70€

Kaffeespezialitäten⁹

<i>Tasse Kaffee</i>	2,60€
<i>Cappuccino</i>	3,10€
<i>Chococcino</i>	3,30€
<i>Espresso</i>	2,40€
<i>Doppelter Espresso</i>	4,80€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,60€
<i>Latte Macchiato</i>	3,80€
<i>Milchkaffee</i>	3,90€
<i>Heiße Schokolade</i>	3,00€
<i>Heiße Schokolade mit Rum oder Bailey´s</i>	4,10€

Tee von Ronnefeldt

<i>Sweet Beeris</i>	3,60€
<i>Bergkräutertee</i>	3,60€
<i>Kamille</i>	3,60€
<i>Pfefferminz</i>	3,60€
<i>Grüner Tee-</i>	3,60€
<i>Schwarzer Tee- Darjeeling</i>	3,60€
<i>Earl Grey</i>	3,60€
<i>Ingwertee</i>	3,60€

Offener Weißwein⁵

Shoppen 0,2l

Pinot Grigio, trocken /Italien 6,00€

Ein lebendiger und frischer Wein verbunden mit viel Geschmack, Aromatischer Duft nach Äpfeln, Birnen, Ananas und würzigen Noten.

Chardonnay, trocken /Chile 6,00€

Ein frisches und fruchtiges Cuvée, verbunden mit Aromen von Ananas und Birne

Riesling, halbtrocken /Rheingau 6,00€

Süffig und Vollmundiger Geschmack mit anregenden Aromen tropischer Früchte

Kerner Spätlese, lieblich/ Rheinhessen 6,00€

Ein fruchtiger Weißwein mit einer milden Art, verpackt mit Aromen von Aprikose und Äpfeln

Offener Roséwein⁵

Schoppen 0,2l

Merlot Rosé, trocken /Chile

6,00€

Ein saftiger und süffiger Roséwein, aromatisch

mit Fruchtnoten von Himbeeren und roten Waldbeeren

Restaurant Olive

Weinkarte

Offener Rotwein⁵

Schoppen 0,2l

Cabernet Sauvignon, trocken/ Chile

6,00€

Kraftvolle, vielfältige Aromen roter Früchte

mit Noten von Pflaumen. Ein vielseitiges Cuvée

Merlot, trocken /Italien

6,00€

Ein Merlot im typischen Stil, fruchtig und würzig.

Aromen nach Brombeere, Johannisbeere, Kirsche,

Pflaume und einen Hauch von Kaffee.

Dornfelder, halbtrocken /Pfalz

6,00€

Ein „tiefgründiger“ Dornfelder, besonders betont

mit Aromen dunkler Waldbeeren

Portugieser, lieblich /Pfalz

6,00€

Süffig mit der deutlichen Frucht von Johannisbeere

Und Erdbeeren in einem animierenden Süße-Säure-Spiel

Alle unsere Offenen Weine sind auch in 0,5l erhältlich für 15,00€.

Flaschenweine⁵

0,75l

Weißwein

Gavi DOP, trocken /Piemont, Italien

23,90€

Harmonisch und fruchtbetont mit saftigen Aromen

Von Pfirsich und exotischen Früchten

Lugana Colli VaiBol, trocken /Italien

28,50€

Ein fruchtiger und eleganter Wein. Mit Aromen von Birnen,

Mirabellen und Aprikosen. Abgerundet nach würzigen Kräutern,

Honig und Mandeln.

Sauvignon blanc, trocken /Südafrika

22,00€

Unheimlich fruchtig und frisch mit feinen Aromen

Von Stachelbeere und tropischen Früchten

Flaschenwein Rosé⁵

0,75l

Bardolino Chiaretto, trocken /Venetien, Italien

22,90€

Ein himmlisch fruchtiger Rosé mit köstlichen Aromen

von Himbeeren, wilden Erdbeeren, Maracuja, Pfirsich

Flaschenweine⁵

0,75l

Rotweine

Primitivo Salento, trocken /Italien

22,00€

Vollmundig und kraftvoll mit Aromen reifer, roter Früchte. Feinwürzig und leichter pikanter Noten

Crianza, trocken /Spanien

22,50€

Ein vollmundiger, runder und saftiger Rotwein.

Kräftige Noten von Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren

Und ergänzt durchrauchige Vanille Aromen.

Riserva Tinto, trocken /Spanien

27,00€

Süße Beerenfrüchte und Amarenakirschen

gepaart mit Anklängen von dunkler Schokolade, Vanille

und einem Hauch von Marzipan

Alkoholfreie Getränke/ Softdrinks

	0,2l	0,4l
<i>Coca Cola</i> ^{1,7,9}	3,10€	4,90€
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,9,11}	3,10€	4,90€
<i>Sprite</i>	3,10€	4,90€
<i>Fanta</i> ^{1,4}	3,10€	4,90€
<i>Spezi (Coca Cola und Fanta)</i> ^{1,4,7,9}	3,10€	4,90€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{4,10}	3,10€	
<i>Schweppes Tonic Water</i> ¹⁰	3,10€	
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ¹	3,10€	
<i>Schweppes Wild Berry</i>	3,10€	
<i>Schweppes White Peach</i>	3,10€	
	0,25l	0,75l
<i>San Pellegrino (spritzig)</i>	3,10€	6,50€
<i>Acqua Panna (Still)</i>	3,10€	6,50€

Restaurant Olive

Getränkekarte

<i>Rauch Bio Säfte</i>	0,2l	0,4l
<i>Orangensaft</i>	3,10€	4,90€
<i>Apfelsaft</i>	3,10€	4,90€
<i>Kirschnektar</i>	3,10€	4,90€
<i>Bananennektar</i>	3,10€	4,90€
<i>Maracujasaft</i>	3,10€	4,90€

<i>Rauch Bio Eistee und Schorlen</i>	0,33l
<i>Zitroneneistee</i>	3,90€
<i>Granatapfeleistee</i>	3,90€
<i>Pfirsicheistee</i>	3,90€
<i>Kirscheistee</i>	3,90€
<i>Rhabarberschorle</i>	3,90€
<i>Schwarze Johannisbeere</i>	3,90€
<i>Apfelschorle naturtrüb</i>	3,90€
<i>Marcujaschorle</i>	3,90€

Biere

	0,3l	0,5l
<i>Carlsberg (Pils vom Fass)</i>	3,60€	5,30€
<i>Duckstein</i>	3,60€	5,30€
<i>Alster/Radler</i>	3,60€	5,30€
<i>Diesel^{1,7,9}</i>	3,60€	5,30€
<i>Franziskaner Hefeweizen hell/dunkel</i>		5,30€
<i>Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</i>		5,30€
		0,33l
<i>Carlsberg alkoholfrei</i>		4,10€

Aperitif

<i>Glas Prosecco (0,15l)</i>		3,90€
<i>Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry</i>		4,90€
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)^{4,10}</i>		6,90€
<i>Aperol Maracuja Spritz (Aperol, Maracujasaft)</i>		6,90€
<i>Limoncellospritz (Limoncello, Prosecco)</i>		6,90€
<i>Lillet Wild Berry (Lillet, Himbeeren, Wild Berry)</i>		6,90€
<i>Lillet White Peach (Lillet, Orange, White Peach)</i>		6,90€

Longdrinks

<i>Gin Tonic (Gin, Tonic Water)¹⁰</i>		6,90€
<i>Cuba Libre (Havanna Club 3J, Coca Cola, Limette)^{7,9,11}</i>		6,90€
<i>Vodka Lemon (Three Sixty, Bitter Lemon)^{4,10}</i>		6,50€

Restaurant Olive

Getränkekarte

<i>Degistif/Spirituosen</i>	<i>2cl</i>	
<i>Havanna Club 3J.</i>		<i>2,70€</i>
<i>Bailey´s 1,9</i>		<i>3,00€</i>
<i>Ramazotti</i>		<i>2,70€</i>
<i>Averna</i>		<i>2,70€</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>2,70€</i>
<i>Schierker Feuerstein</i>		<i>2,70€</i>
<i>Malteser Aquavit</i>		<i>2,70€</i>
<i>Linie</i>		<i>2,70€</i>
<i>Three Sixty Vodka</i>		<i>2,70€</i>
<i>Scheibel Obstbrand Altes Pflümle</i>		<i>3,00€</i>
<i>Scheibel Obstbrand Williams Birne</i>		<i>3,00€</i>
<i>Scheibel Obstbrand Mirabelle</i>		<i>3,00€</i>
<i>Scheibel Edles Fass Nussler</i>		<i>3,90€</i>
<i>Scheibel Moorbirne</i>		<i>3,50€</i>
<i>Schokoteufel(Harzer Likörmanufaktur)</i>		<i>3,00€</i>
<i>Grappa Bianco</i>		<i>3,50€</i>
<i>Grappa Barricata</i>		<i>3,90€</i>
<i>Malecon Rum</i>		<i>5,80€</i>
	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Tullamore Dew (Whiskey)</i>	<i>3,00€</i>	<i>6,00€</i>
<i>Laphroaig</i>	<i>4,00€</i>	<i>8,00€</i>

<i>Nr.</i>		<i>mit:</i>
<i>1</i>	<i>=</i>	<i>Farbstoffe</i>
<i>2</i>	<i>=</i>	<i>Geschmacksverstärker</i>
<i>3</i>	<i>=</i>	<i>Konservierungsstoffe</i>
<i>4</i>	<i>=</i>	<i>Antioxidationsmittel</i>
<i>5</i>	<i>=</i>	<i>Schwefeldioxid/ Sulfite</i>
<i>6</i>	<i>=</i>	<i>Eisensalze</i>
<i>7</i>	<i>=</i>	<i>Phosphate</i>
<i>8</i>	<i>=</i>	<i>Süßungsmittel</i>
<i>9</i>	<i>=</i>	<i>Koffein</i>
<i>10</i>	<i>=</i>	<i>Chinin/ Chininsalze</i>
<i>11</i>	<i>=</i>	<i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>

Unsere Speisen und Getränke enthalten Allergene.

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem

*Servicepersonal eine Liste mit den in unseren Speisen
und Getränke enthaltenen Allergenen.*