

Vorspeisen

<i>Amuse für 2 Personen(Oliven, Aioli, Baguette)</i>	<i>2,90€</i>
<i>Bruschetta⁴ mit Fetakäse¹,</i>	<i>6,50€</i>
<i>Knoblauchbrot¹ mit Aioli</i>	<i>6,90€</i>
<i>Bruschetta mit Ziegenfrischkäse¹,</i>	
<i>Feigen und Walnüssen¹</i>	<i>6,90€</i>
<i>Hausgemachte Antipasti¹</i>	<i>9,90€</i>
<i>(vegetarisch)</i>	
<i>Gebratene Champignons an Gorgonzolasauce</i>	<i>10,50€</i>
<i>dazu Baguette</i>	
<i>Wildkräutersalat an Olivenöl, Tomate, Fetakäse¹, Oliven</i>	
<i>Und Hähnchenbrust</i>	<i>15,90€</i>
<i>Gebratene Garnelen an hausgemachter Aioli</i>	<i>13,50€</i>
<i>dazu Baguette und Salatbouquet</i>	
<i>Rindercarpaccio mit Knoblauchpilzen,</i>	<i>14,50€</i>
<i>Grana Padano, Olivenöl und Balsamicoessig^{3,1}</i>	

Suppen

Tomatensuppe mit Baguette¹ 6,50€

Kürbissuppe mit Baguette und Kürbiskernen 7,00€

Hauptgänge

Penne in Tomaten-Spinatrahm

Wahlweise

Mit Lachsstreifen 18,90€

Mit Hähnchenbruststreifen 17,90€

Tagliatelle an Tomaten-Sahnesauce, Rucola und Parmesan

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 in Grana Padano-Panade, Aioli, Salatbouquet und Röstkartoffeln^{3,4,5} mit Champignonrahm</i>	<i>19,90€ 20,90€</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet an Birnen-Lauchgemüse mit Kürbis-Kartoffelstampf</i>	<i>24,50€</i>
<i>Ravioli gefüllt mit Feigen und Pecorino in einer Gemüsepfanne dazu Tomaten-Aprikosen-Pesto^{3,5}</i>	<i>17,90€</i>
<i>mit Hähnchenbrust</i>	<i>19,50€</i>
<i>Maispoularde mit gefüllten Kürbis-Frischkäseravioli Kräuter-Sahnesauce und Wildkräutersalat</i>	<i>23,90€</i>
<i>Rinderfilet (250g) auf Blattspinat, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Gebratene Lammfilets mit Gnocchi in Gorgonzolasauce und Wildkräutersalat</i>	<i>35,00€</i>

Dessert & Eis

*Cremé Brûlée*¹ 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 3,90€

Kaffeespezialitäten⁹

<i>Tasse Kaffee</i>	2,70€
<i>Cappuccino</i>	3,20€
<i>Chococcino</i>	3,40€
<i>Espresso</i>	2,50€
<i>Doppelter Espresso</i>	4,90€
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70€
<i>Latte Macchiato</i>	3,90€
<i>Milchkaffee</i>	4,10€
<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€

Restaurant Olive

Weinkarte

Offener Weißwein

Glas 0,2l

Pinot Grigio, trocken /Italien

6,50€

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

Chardonnay, trocken /Chile

6,50€

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

Riesling, halbtrocken /Rheingau

6,50€

Süffig und Vollmundiger Geschmack mit anregenden Aromen tropischer Früchte

Kerner Spätlese, lieblich/ Rheinhessen

6,50€

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

Offener Roséwein

Glas 0,2l

Merlot Rosé, trocken /Chile

6,50€

Ein saftiger und süffiger Roséwein, aromatisch

Offener Rotwein

Glas 0,2l

Cabernet Sauvignon, trocken/ Chile 6,50€

*Kraftvolle, vielfältige Aromen roter Früchte
mit Noten von Pflaumen. Ein vielseitiges Cuvée*

Merlot, trocken /Italien 6,50€

*Ein Merlot im typischen Stil, fruchtig und würzig.
Aromen nach Brombeere, Johannisbeere, Kirsche,
Pflaume und einen Hauch von Kaffee.*

Dornfelder, halbtrocken /Pfalz 6,50€

*Ein „tiefgründiger“ Dornfelder, besonders betont
mit Aromen dunkler Waldbeeren*

Portugieser, lieblich /Pfalz 6,50€

*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€.

Flaschenweine

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

22,90€

Unheimlich fruchtig und frisch mit feinen Aromen

Von Stachelbeere und tropischen Früchten

Flaschenwein Rosé

0,75l

Bardolino Chiaretto, trocken /Venetien, Italien

23,90€

Ein himmlisch fruchtiger Rosé mit köstlichen Aromen

von Himbeeren, wilden Erdbeeren, Maracuja, Pfirsich

Flaschenweine

0,75l

Rotweine

Primitivo Salento, trocken /Italien

23,00€

*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€	5,0€
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,9,11}	3,10€	5,00€
<i>Sprite</i>	3,10€	5,00€
<i>Fanta</i> ^{1,4}	3,10€	5,00€
<i>Spezi (Coca Cola und Fanta)</i> ^{1,4,7,9}	3,10€	5,00€
<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€	5,00€
<i>Apfelsaft</i>	3,10€	5,00€
<i>Kirschnektar</i>	3,10€	5,00€
<i>Bananennektar</i>	3,10€	5,00€
<i>Maracujasaft</i>	3,10€	5,00€

Rauch Bio Eistee und Schorlen

<i>Zitroneneistee</i>	0,33l	4,00€
<i>Granatapfeleistee</i>	4,00€	
<i>Pfirsicheistee</i>	4,00€	
<i>Kirscheistee</i>	4,00€	
<i>Rhabarberschorle</i>	4,00€	
<i>Schwarze Johannisbeere</i>	4,00€	
<i>Apfelschorle naturtrüb</i>	4,00€	
<i>Marcujaschorle</i>	4,00€	

Alkoholfrei Aperitife

<i>Orangen Spritz</i>	6,90€
<i>Lava Belle Spritz</i>	6,90€
<i>Sekt Alkoholfrei</i>	4,00€

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>	4,10€
<i>Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry</i>	4,90€
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)^{1,10}</i>	7,00€
<i>Aperol Maracuja Spritz (Aperol, Maracujasaft)</i>	7,00€
<i>Lava Belle (Lava Belle, Prosecco)</i>	7,00€
<i>Lillet Wild Berry (Lillet, Himbeeren, Wild Berry)</i>	7,00€
<i>Lillet White Peach (Lillet, Orange, White Peach)</i>	7,00€

Longdrinks

<i>Gin Tonic (Gin, Tonic Water)¹⁰</i>	7,00€
<i>Cuba Libre (Havanna Club 3J, Coca Cola, Limette)^{7,9,11}</i>	7,00€
<i>Vodka Lemon (Three Sixty, Bitter Lemon)^{4,10}</i>	7,00€

Restaurant Olive

Getränkekarte

Degistif/Spirituosen

2cl

4cl

<i>Havanna Club 3J.</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40€</i>
<i>Bailey´s ^{1,9}</i>	<i>3,00€</i>	<i>6,00€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40</i>
<i>Averna</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40€</i>
<i>Schierker Feuerstein</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40€</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40€</i>
<i>Linie</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40€</i>
<i>Three Sixty Vodka</i>	<i>2,70€</i>	<i>5,40€</i>
<i>Scheibel Obstbrand Altes Pflümle</i>	<i>3,00€</i>	<i>6,00€</i>
<i>Scheibel Obstbrand Williams Birne</i>	<i>3,00€</i>	<i>6,00€</i>
<i>Scheibel Obstbrand Mirabelle</i>	<i>3,00€</i>	<i>6,00€</i>
<i>Scheibel Edles Fass Nussler</i>	<i>3,90€</i>	<i>7,80€</i>
<i>Scheibel Moorbirne</i>	<i>3,50€</i>	<i>7,00€</i>
<i>Schokoteufel(Harzer Likörmanufaktur</i>	<i>3,00€</i>	<i>6,00€</i>
<i>Grappa Bianco</i>	<i>3,50€</i>	<i>7,00€</i>
<i>Grappa Barricata</i>	<i>4,00€</i>	<i>8,00€</i>
<i>Grappa Barolo</i>	<i>3,90€</i>	<i>7,80€</i>
<i>Malecon Rum</i>	<i>5,80€</i>	<i>11,60€</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>Phosphate</i>
<i>6</i>	<i>=</i>	<i>Süßungsmittel</i>
<i>7</i>	<i>=</i>	<i>Chinin/ Chininsalze</i>
<i>8</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 Allergene.