



Willkommen in der Olive!

Wir freuen wir uns, euch mit frischen Zutaten,
hausgemachten Spezialitäten, ausgewählten Weinen und
gelegentlichen Konzerten zu verwöhnen.

Schön, dass ihr da seid.

Euer Olive Team

Vorspeisen

Frisch gebackenes Brot & Oliven 	4,00
nach Art des Hauses	
Bruschetta 	5,50
Seawater Gambas in Olivenöl	10,50
mit frisch gebackenem Brot	
Herzhafter Ofenkäse 	9,50
nach Art des Hauses	
mit selbstgebackenem Brot	

Suppen

Tomatencremesuppe 	5,00
Möhren-Aprikosen Süppchen 	6,00
mit Kokosmilch	

Antipasti

Melone & Schinken	8,50
Der kleine Vorspeisenteller <i>Verschiedenes, geschmortes Gemüse, getrocknete Tomate, Datteln im Speckmantel</i>	7,50
Der große Antipasti-Teller <i>viele kleine Leckereien, mit frisch aufgeschnittenem Schinken</i>	16,00

Auf Wunsch bereiten wir die Antipasti-Teller
auch gern vegetarisch zu! ✓

Pesto & Dips

Frische Knoblauchsauce ✓	2,00
Basilikumpesto ✓	2,50
Rote Creme ✓ <i>würzige Paprika-Schafskäse Creme</i>	2,50
Hot Chilly ✓ <i>Scharfe Chilly-Mayonnaise-Sauce</i>	2,50

Salate

Kleiner gemischter Salat 	5,50
Großer gemischter Salat 	9,00
mit karamellisiertem Ziegenkäse 	15,50
mit Gambas	16,50
mit Thunfisch	13,50
mit Schafskäse 	13,50
mit Hähnchenbrustfilet	13,50

Zu allen Salaten servieren wir wahlweise Italian-
oder Joghurt-Dressing
und frisch gebackenes Brot

Hausgemachte Pasta

Spaghetti Aglio e Olio 	8,50
Spaghetti Aglio e Olio mit Gambas	16,50
Spaghetti  mit fruchtiger Tomatensoße und Parmesan	9,50
Spaghetti Carbonara	11,50
Spaghetti  mit hausgemachtem Pesto und Parmesan	13,50
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Seawater-Gambas	16,50
Tagliatelle  mit frischen Feigen und Ziegenfrischkäse <i>nur saisonbedingt</i>	15,50
Tagliatelle mit Hummersauce und Seawater-Gambas	16,50

Selbstgemachte Cannelloni 15,50
gefüllt mit würzigem Rinderhack,
Mandeln und Kräutern an
Tomatensauce mit Grana Padano gratiniert

Selbstgemachte Cannelloni  14,50
mit Spinat-Ricotta Füllung an
Tomatensauce mit Grana Padano gratiniert

Vegetarisch & vegan

Gemüsegratin mit Mozzarella  13,50
und Parmesan

Spinat Kartoffel Auflauf  13,50
mit Schafskäse
und frischem Parmesan überbacken

Ananascurry   15,00
mit Kokosmilch auf Basmatireis

Fleischgerichte

Hähnchencurry mit Kokosmilch auf Basmatireis	15,50
Medaillons vom Schweinefilet in Cognacrahm mit knusprigen Kartoffelecken und frischem Gemüse	18,50
Rumpsteak mit Salat <i>von der deutschen Färse (ca. 220g)</i>	21,50
Rumpsteak <i>von der deutschen Färse (ca. 220g)</i> mit Bratkartoffeln und frischen Rahmchampignons	24,50
Lammkarree in Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel	29,00
Rinderfilet mit frischen Champignons in Cognacrahm mit knusprigen Bratkartoffeln	29,50

Fischgerichte

Frisch gegrillte Dorade 17,50
mit Rosmarinkartoffel und Salat

Seawater-Gambas 18,50
auf einer Gemüsepfanne
mit Knoblauchsauce

Frisches Fischfilet
"Catch of the day" – Wechselndes Angebot
Erkundigen Sie sich gerne bei unserem Service-Personal

Beilagen können gerne nach Wunsch variiert werden!

Je nach Saison und Marktlage,
gerne auch auf Vorbestellung,
bieten wir wechselnde Fischgerichte an.

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu 	
cremig und aromatisch	
mit fein kräftiger Espressonote	5,50
 Panna Cotta	
mit Himbeermark	4,50
 Vanilleeis 	
mit hausgemachtem Walnusskaramell	5,00

Heißgetränke

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Doppelter Latte Macchiato	4,00
Café Crema	2,50
Heiße Schokolade	3,00
Tee (<i>verschiedene Sorten</i>)	2,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,75 l	5,00
<i>Husumer Veel / Beden / Frie</i>	0,2 l	2,00
Säfte		
<i>Apfel / Orange</i>	0,2 l	2,50
<i>Traube</i>	0,2 l	3,00
Apfelschorle, Traubenschorle	0,2 l	2,50
	0,5 l	4,50
Fritz Rhabarberschorle	0,33 l	3,00
Bionade	0,33 l	3,00
<i>Holunder / Kräuter / Ingwer –</i>		
<i>Orange / Zitrone – Bergamotte</i>		
Coca Cola	0,2 l	2,50
Cola Light	0,2 l	2,50
Cola Zero	0,2 l	2,50
Vita Malz	0,33 l	3,00

Bier

Radeberger Pilsener	0,33 Fl.	3,50
Krombacher	0,33 Fl.	3,50
Jever Pilsener	0,33 Fl.	3,50
Tannenzäpfle	0,33 Fl.	4,00
Paulaner Hefe	0,5 Fl.	5,00
Ricklinger Pils	0,5 Fl.	5,00
Ricklinger Dunkel	0,5 Fl.	5,00
Ricklinger Märzen	0,5 Fl.	5,00
Kiezmische <i>Alsterwasser von Astra</i>	0,33 l	3,00
Alsterwasser	0,5 l	4,50
Krombacher – alkoholfrei	0,33 Fl.	3,50
Paulaner – alkoholfrei	0,5 Fl.	4,50

Rotweine

	0,2 l	0,75 l Fl.
Wolf Dornfelder <i>trocken</i>	6,00	18,00
Wolf Dornfelder <i>mild</i>	6,00	18,00
Arcadas de Lisboa	6,00	18,00
Castillo de Almansa	6,00	18,00
Arrogant Frog "Ribet Red" Cabernet Sauvignon – Merlot	7,00	20,00
Il Mio Merlot Primitivo	7,00	21,00
Don Diego de Miranda Tempranillo	7,00	21,00
Chianti Classico	8,00	24,00
Masso Antico Primitivo	8,50	25,00
1954 Primitivo	8,50	25,00

Sekt & Prosecco

	0,1 l	0,75 l Fl.
Prosecco	4,00	20,00
Sekt	4,50	21,00

Weißweine

	0,2 l	1 l Fl.
Weinschorle	3,50	
Wolf Silvaner Classic	5,00	20,00
Wolf Rivaner Feinherb	5,00	20,00
Riesling trocken	5,00	20,00
Elbling	6,00	24,00

	0,2 l	0,75 l Fl.
Pinot Grigio	6,00	18,00
Simply Sunshine	6,00	18,00
Arrogant Frog Chardonnay Viognier	7,00	20,00
Jesuitenhof Sauvignon Blanc	8,00	24,00
Studier Riesling Gewürztraminer (Bio)	8,00	24,00
Lugana	9,00	25,00

Rosé

	0,2 l	1 l Fl.
Rosé	6,00	22,00

Aperitif

Sherry	5 cl	5,00
Campari (mit Orange)	5 cl	6,00
Aperol Spritz	5 cl	6,00

Spirituosen

Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,00
Malteser Aquavit	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Helbing Kümmel (Köm)	2 cl	2,50
Ouzo	2 cl	2,50
Williams Christ Birne	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,00
Tequila Silver/Gold	2 cl	3,00
Zacapa aus Guatemala	4 cl	5,50

Longdrinks & Cocktails

Havanna Cola <i>3 Jahre</i>	6,00
Havanna Cola <i>7 Jahre</i>	7,00
Whisky Cola	6,00
Vodka Lemon/Orange	6,00
Gin Tonic	6,00
Caipirinha	6,00
Mojito	6,00
Long Island Iced Tea	14,00

Brandy

Veterano	2 cl	3,00
Osborne 103	2 cl	3,00
Cardenal Mendoza	2 cl	4,00
Cardenal Mendoza	4 cl	6,00

Kräuter & Bitter

Averna	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	2,50
Fernet Menta	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,00

Likör

Baileys	4 cl	4,00
Amaretto	2 cl	3,50
Molinari Sambuca	2 cl	3,50
Sambuca Café	2 cl	3,50
Likör 43	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	3,50
Legendario <i>Rosinenrum, Kuba</i>	2 cl	3,50
Ingwerlikör	2 cl	4,00

Allergene Zutaten

Gluten (Weizen)

Gluten (Roggen)

Soja, -erzeugnisse

Milch, -erzeugnisse

Sellerie

Senf

Sesam

Nüsse

Ei, -erzeugnisse

Schalenfrüchte

Schwefeldioxid, Sulfite

Lupine