

Unser Küchenchef Marc Thoma empfiehlt als 3 – Gang Menü
Our Chef Marc Thoma recommends as 3 – Course Menu

L’Oliva Menu

3 Bruschetta mit Knoblauchöl, Tomatenwürfel, Ruccola
und Parmesan gratiniert
*Bruschetta topped with garlic oil, tomatoes, rocket salad
and roasted with Parmesan cheese*

150 g Argentinisches Rinderfiletsteak mit Trisalsa, Chili Pommes Frites und Salat
150 g Fillet of Argentine beef with 3 kinds of salsa, chili French Fries and salad

Crème brûlée mit braunem Zucker karamellisiert
Crème brûlée caramelised with brown sugar

€ 28,00

Healthy Menu

Mama Maria’s
Minestrone mit frischem Gemüse in Knoblauch geröstet,
tomatisierter Rinderbrühe und Parmesan
*Mama Maria’s minestrone with fresh vegetables roasted in garlic,
beef consommé and parmesan cheese*

In Olivenöl gebratene Lachswürfel auf lauwarmem Salat von
Kartoffeln und Endivien
Fried salmon cubes with warm endive-potato salad

Bananenjoghurt – Kokos Smoothie
Banana yoghurt – cocos smoothie

€ 24,00

Unser Küchenchef Marc Thoma empfiehlt:
Our Chef Marc Thoma recommends:

Kross gebratenes Forellenfilet mit sautierten Krabben in Dillsoße
auf Speckbohnen mit Salzkartoffeln € 16,00
*Crispy roasted trout fillet with sautéed crabs in dill sauce
on beans with bacon and potatoes*

2 Original „Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln und Salat € 19,00
2 Escalopes of veal with fried potatoes and salad

150 g Argentinisches Rinderfiletsteak mit Trisalsa,
Chili Pommes Frites und Salat € 20,00
150 g fillet of Argentine beef with 3 kinds of salsa, chili French Fries and salad

Fit & Well

Pochierte Hähnchenbrust in Tomatensugo auf Gemüsebeet
mit Rosmarinkartoffeln € 16,00
*Poached chicken breast in tomato sauce with vegetables
and rosemary potatoes*

In Olivenöl gebratene Lachswürfel auf lauwarmem Salat von
Kartoffeln und Endivien € 15,00
Fried salmon cubes with warm endive-potato salad

Penne mit knackigem Gemüse und Rinderfiletstreifen € 15,00
Penne pasta with vegetables and stripes of beef fillet

Vorspeisen
Starters

Bruschetta mit Knoblauchöl, Tomatenwürfel, Ruccola
und Parmesan gratiniert je Stück € 2,00
*Bruschetta topped with garlic oil, tomatoes, rocket salad
and roasted with Parmesan cheese*

Bruschetta zusätzlich mit geräuchertem Lachs je Stück € 2,50
Bruschetta additionally with smoked salmon

Warmer Ziegenfrischkäse mit Akazienhonig gratiniert € 12,00
an Schrebergartensalat
Warm goat cheese roasted with honey and served with salad

Frischer Marktsalat in Balsamicodressing mit gebratenem Gemüse € 8,00
Leaf salad in balsamic vinegar dressing and roasted vegetables

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit fein gehobeltem Parmesan € 14,00
an buntem Salatstrauß in Balsamicodressing
*Carpaccio of Argentine beef fillet with parmesan cheese and
a small salad in balsamic dressing*

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing mit gebratener Geflügelleber € 11,00
und Walnüssen
*Lamb`s lettuce with potato-bacon dressing and pan-fried poultry liver
and walnuts*

Antipastiteller "L'Oliva"
Mariniertes gebratenes Gemüse, Tomate-Büffelmozzarella,
frische Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken,
und Vitello Tonnato mit warmen Rosmarin-Focaccia
*Anti Pasti „L'Oliva“
Marinated fried vegetables, melon with Italian ham,
tomato buffalo mozzarella and vitello tonato with warm rosemary focaccia*

Klein / small € 9,00

Groß / large € 14,00

Suppen
Soups

Crèmesuppe vom Kürbis und Apfel mit gerösteten Walnüssen € 6,00
Cream soup of pumpkin and apple with roasted walnuts

Latte Macchiato von weißem Tomatenschaum und Basilikum mit Ciabattachips € 5,00
Latte Macchiato of white tomato foam and basil with ciabatta crisps

Mama Maria's
Minestrone mit frischem Gemüse in Knoblauch geröstet, € 6,00
tomatisierter Rinderbrühe und Parmesan
*Mama Maria's minestrone with fresh vegetables roasted in garlic,
beef consomme and parmesan cheese*

Pasta & Risotto
Pasta

Cremiges Trüffelrisotto mit Ragout von Wald- und Wiesenpilzen € 12,00
Creamy truffle risotto with various mushrooms

Tagliatelle mit gebratenen Lachswürfeln und € 13,00
jungem Gemüse in Limonen-Frischkäsesoße
Tagliatelle with pan-fried salmon, vegetables and lemon cheese sauce

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Pilzragout und Trüffelölschaum € 12,00
*Ravioli filled with porcino with
mushroom ragout and truffle oil foam*

Spätzle mit Wirsing und Kartoffeln in Speckrahm € 10,00
Traditional German pasta with creamy savory cabbage and potatoes in bacon cream

Fischgerichte
Fish dishes

180 g Yellowfin Thunfischsteak an hellem Balsamicojus € 20,00
auf Ratatouille mit Tagliatelle
180 g Yellowfin tuna steak in balsamic jus and ratatouille with tagliatelle

Krosser Lachs auf der Haut gebraten an grünem Gemüsebeet € 16,00
mit getrüffeltem Risotto
*Pan-fried crispy salmon with green vegetables
and truffled risotto*

Gebratenes Zanderfilet auf Wirsing und Kartoffeln € 18,00
Roasted pikeperch fillet with savoy cabbage and potatoes

Saltimbocca von der Dorade auf Blattspinat mit Rosmaringnocchis € 19,00
Saltimbocca of gilthead sea bream with spinach and rosemary gnocchis

Fleischgerichte
Meat dishes

**Geschmorte Kaninchenkeule in Speck-Rosmarinjus
an frischem Gemüse und Champignonrisotto** € 18,00
*Braised haunch of rabbit in bacon-rosemary jus
with fresh vegetables and champignon risotto*

**Gebratene Kalbsleber mit Rotwein-Schalottenconfit
Frühlingslauch und getrüffeltem Kartoffelpüree** € 17,00
*Roasted liver of veal with red wine-shallots confit,
leek and truffled mashed potatoes*

**180 g Argentinisches Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsoße auf
Blattspinat und Kartoffelgratin** € 24,00
*180 g Fillet of Argentine beef with pepper sauce, spinach
and potato gratin*

**Neuseeländische Lammkoteletts mit Ziegenkäse
an Bohnenragout und Kartoffelgratin** € 23,00
*Roasted New Zealand lamb chops with goat cheese,
ragout of beans and potato gratin*

Surf n Turf
**180 g Argentinisches Rinderfilet mit 3 gebratenen Gambas,
Kartoffelwedges mit Kräuterquark und Salat** € 29,00
*180 g Fillet of Argentine beef with 3 king prawns, wedges with
curd cheese with herbs and salad*

Dessertkreationen

Dessert creations

Gefüllte Windbeutel mit Sahne und Kirsche <i>Filled cream puff with cream and cherries</i>	€ 6,00
Mousse au chocolat <i>Mousse au chocolat</i>	€ 6,00
Crème brûlée mit braunem Zucker karamellisiert <i>Crème brûlée caramelised with brown sugar</i>	€ 6,00
Panna cotta von Beeren, Schokolade und Zimt <i>Panna cotta of berries, chocolate and cinnamon</i>	€ 5,00
Frische Früchte der Saison mit Vanilleeis <i>Fresh fruits with vanilla ice cream</i>	€ 5,00
Unsere Käseauswahl bestehend aus Brie, Gorgonzola, Parmesan und Ziegenkäse mit gefüllten Oliven, Haselnussbrot <i>Our selection of cheese with brie, gorgonzola, parmesan and goat cheese served with olives</i>	€ 9,00