

„GESUNDE VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN, DIE RICHTIG GUT SCHMECKEN VORWEG“

Octopus in pikanter Tomatensauce mit frischen Kräutern, Knoblauch und Kürbiskernöl

Zart gekochter Oktopus mit frischen sommerlichen Zutaten. Genau das Richtige für heiße Tage.

€ 16,50

Romanasalat mit Caesardressing, krossem Speck, Parmesan und 3 Stück Riesengarnelen

Riesengarnelen liefern hochwertiges Eiweiß und enthalten kaum Kohlenhydrate

€ 11,50

Teriyaki vom Rinderfilet mit knusprigen Sesamblättern und Wokgemüsen

Roh gebratenes Gemüse hat einen hohen Anteil an Eiweiß, Ballaststoffe und komplexe Kohlenhydrate

€ 14,50



OLIVER'S Fischmenü

Schaumsuppe von frittiertem Rucola
und Mandeln
mit gebackener Riesengarnelen



Filet vom Lachs in Sesam Honigkruste
auf Graupen-Kokos Risotto und Ingwer-
Gemüse



Creme Brûlée mit marinierten
Erdbeeren und Vanilleeis

€ 39,90

„EINE GUTE SUPPE
IST BALSAM FÜR
DIE SEELE“

**Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen mit Croutons
und Kresse**

Der Pfifferling ist einer der beliebtesten Speisepilze.

€ 7,50

**Schaumsuppe von frittiertem Rucola und Mandeln
mit gebackener Riesengarnelen**

Rucola hat einen hohen Gehalt an Jod und Pholsäure.

€ 8,50

Aus Rücksicht auf unsere Hausgäste schließen wir unsere Terrasse um 22.00 Uhr!

**„ÜBERRASCHEN SIE IHRE SINNE!
TRADITION TRIFFT MODERNE WELTKÜCHE:
ERNEUERT, LEICHT UND BEKÖMMLICH.“**

(Oliver Probst)

OLIVER'S
Tipp für Vegetarier

**Perlgraupenrisotto mit roten Rüben, Rucola
und Ziegenkäse**

„DAS GROSSE GLÜCK FÜR FEINE ZUNGEN.“
rundum gesund...

€ 16,90

**Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und buntem Blattsalat**

Des deutschen liebstes Essen!

Oliver's Tipp: Nicht mehr, aber hochwertig essen

€ 21,90

**Zarte Maispoulardenbrust mit Aprikosenkrumble auf
Kartoffel-Lauch-Ragout und Pfifferlinge**

Gemüse im eigenen Saft geschmort behalten Ihren Geschmack
und alle Vitamine.

€ 25,90

**Rosa gebratener Rehrücken auf Kartoffel-Selleriepüree,
gebratenen Pfifferlingen und geschmorten Schalotten**

Fleisch vom Rotwild ist völlig frei von Einflüssen des Menschen.

Pfifferlinge liefern hochwertiges Eiweiß und enthalten kaum Kohlenhydrate

€ 34,00

**OLIVER'S FAVOURITE
Mein Lieblingsgericht**

**Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Äpfeln, Zwiebeln und bunten
Blattsalaten**

Leber liefert dem Körper jede Menge Mineralien und Spurenelemente

€ 22,00

**Filet von der Eifel-Forelle in Butter
gebraten auf Ürziger Gräwes, Kräuterbrösel und Hummerschaum**

Selen ist ein essentielles Spurenelement –

Forelle als gute Selenquellen und Sauerkraut für die ausgewogene Verdauung

€ 18,50

**Filet vom Lachs in Sesam Honigkruste auf Graupen-Kokos Risotto
und Ingwer-Gemüse**

Ingwer enthält viele Spurenelemente, Mineralstoffe und Vitamin C

€ 24,50





Frische Pfifferlinge in cremiger Rahmsauce mit Schnittlauch:

- mit hausgemachten Semmelknödel € 16,90
- mit hausgemachten Bandnudeln € 15,50
- mit rosa gebratenem Rumpsteak und Pommes Frites € 26,90
- mit zarter Maishähnchen und Bandnudeln € 25,90
- mit knusprigem Schweineschnitzel und Pommes Frites € 18,90

Olivers Pfifferlingsmenü

Terrine von der Gänsestopfleber mit Apfel, Sellerie und gebratenen Pfifferlingen



Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen mit Croutons und Kresse



Sorbet



Rosa gebratener Rehrücken auf Kartoffel-Selleriepüree, gebratenen Pfifferlingen und geschmorten Schalotten



Delice von Joghurt und Zitrone mit Marinierten Sommerbeeren und Rhabarbereis

Preis pro Person: € 59,50

Preis ohne Leber : € 43,00

Sehr verehrter Gast, in unseren Gerichten können Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein. Selbst bei sorgfältigster Produktion von Speisen können wir Spuren weiterer Allergene nicht ausschließen. Wenn Sie Allergiker sind, sprechen Sie uns gerne an. Unsere Liste der Allergene ist an der Rezeption einzusehen.

**„EIN DESSERT IST
LEBENSFREUDE IN IHRER
SÜSSESTEN FORM.“**

Oliver Probst

Desserts

OLIVER'S SWEETS

süß, trotzdem leicht

Getränkter Mandel-Savarin mit Vanille Rum und schwarzem Schokoladenmousse

Absolut eine Sünde wert!

€ 10,50

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

Jeder liebt sie!

€ 7,50

Delice von Joghurt und Zitrone mit marinierten Sommerbeeren und Rhabarbereis

Für heiße Tage, sehr erfrischend

€ 9,50

Olivers Dessertvariation

Lassen Sie sich überraschen!

€ 12,00





Sommersalate in kleiner oder großer Schüssel:

	klein	groß
Gartensalate der Saison mit Honig-Senf Dressing, Tomate, Karotten, Kresse und Gurken	€ 8,90	€ 12,90
„Caesare“ Römersalat mit Caesare`s Dressing, Croutons, Kirschtomaten, Speck und Grana Padano	€ 8,90	€ 12,90
Bauernsalat mit Balsamico Dressing, Ruccola, Grana Padano, Cashew-Nüsse und Kirschtomaten	€ 8,90	€ 12,90

Unsere Toppings zu den Salaten:

- ⇒ gebratene Maishähnchenbrust + € 9,00
- ⇒ 6 Riesengarnelen und Aioli + € 12,90
- ⇒ gebratene Pfifferlinge + € 7,50
- ⇒ rosa gebratenes Rumpsteak + € 13,50