

L'Oliva

— RESTAURANT & TERRASSE —



Unser Küchenchef Marc Thoma empfiehlt:

Our Chef Marc Thoma recommends:

„Wiener Schnitzel“ auf Bratkartoffeln mit Salat € 18,50
Escalope of veal with fried potatoes and salad

Kalbsrückensteak (180g) mit Pumpernickel-Apfelkruste € 21,00
auf Rahmwirsing mit gebackenen Kartoffelnocken
*Steak of veal with a crust of “Pumpernickel and apples”
served with creamy-savoy and potatoe-dumplings*

Rinderfiletsteak (150g) mit Trisalsa, Chili Pommes Frites € 19,50
und Salat
Fillet of beef with 3 kinds of salsa, chili french fries and salad

Fit & Well

Kalbstafelspitz in Meerrettich – Kräutersud mit frischem Gemüse € 15,50
und Kartoffeln
*“Kalbstafelspitz” boiled rump of veal in horseradish - herb stock, vegetables
and potatoes*

In Olivenöl gebratene Lachswürfel auf lauwarmen Salat von € 14,50
Kartoffeln und Endiven
Fried salmon cubes with warm endive-potato salad

Penne mit Ruccola und Kirschtomaten in nativem Olivenöl geschwenkt € 9,50
Penne pasta with rocket salad, cherry tomatoes and native olive oil

Vorspeisen
Starters

3 Bruschetta mit Knoblauchöl, Tomatenwürfel, Ruccola und Parmesan gratiniert <i>3 Bruschetta topped with garlic oil, tomatoes, rocket salad and roasted with Parmesan cheese</i>	€ 5,50
Warmer Ziegenfrischkäse mit Akazienhonig gratiniert an Schrebergartensalat <i>Warm goat cheese roasted with honey served with salad</i>	€ 11,50
Frischer Marktsalat in Balsamicodressing mit gebratenem Gemüse <i>Leaf salad in balsamic vinegar dressing and roasted vegetables</i>	€ 8,00
Bunter Salatstrauß in Kartoffeldressing mit gebratenen Kalbsstreifen, Thunfischwürfel und Bohnen <i>Mixed salad with potatoe-dressing, pan fried veal-strips and tuna-cubes and beans</i>	€ 16,50
Kräuter-Limonen gebeiztes Lachsfilet mit Rösti und Kräutercreme <i>Salmon fillet marinated with herbs and lime, potato "Rösti" and herbal cream</i>	€ 12,50
Büffel-Mozzarella mit Ruccolasalat, Tomatenvinaigrette und Pinienkernen <i>Buffelo mozzarella with rocketsalad, tomato-vinaigrette and pinenuts</i>	€ 10,50
Salat der Saison mit Zitronengrasvinaigrette, Gebratenen Gambas und Kaiserschoten <i>Salad with lemon- vinaigrette, King prawns and sugar peas</i>	€ 14,00

Antipastiteller "L'Oliva"

Mariniertes gebratenes Gemüse, Tomate-Büffelmozzarella,
frische Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken,
gebratene Riesengarnele und Vitello Tonnato

Anti Pasti „L'Oliva“

*Marinated fried vegetables, melon with italian ham,
tomato buffalo mozzarella, fried king prawns and vitello tonato*

Klein / *small*

€ 9,50

Groß / *large*

€ 14,50

Suppen

Soups

Rosa Linsenschaumsuppe mit gebratenem Lammstick
und Ziegenkäse-Bruschetta

€ 7,50

Pink lentil-foam-soup with lambstick and goat-cheese-bruschetta

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe mit Leberstreifen und Speckchips
Creamy potato-porcino-soup with liver stripes and bacon crisps

€ 6,00

Mama Maria's

Minestrone mit frischem Gemüse in Knoblauch geröstet,
tomatisierter Rinderbrühe und Parmesan

€ 5,00

*Mama Maria's minestrone with fresh vegetables roasted in garlic,
beef consommè and parmesan cheese*

Latte Macchiato von Frühjahrskräutern und Mascarpone
mit Riesengarnelenspieß

€ 6,50

Springherbs „Latte Macchiato“ with mascarpone and king prawns

Fischgerichte

Fish dishes

Gedämpfte Seezungen-Lachsroulade mit Gemüse Carpaccio und Frühjahrskräuterrisotto	€ 16,50
<i>Steamed sole-salmon-rolé with sliced vegetable and spring-herb-risotto</i>	
Riesengarnelen und Thunfischmedaillon auf Knoblauchspinat mit Tomatenbruschetta	€ 16,00
<i>King prawns and tuna steak with garlic-spinach and tomato-bruschetta</i>	
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Kartoffelgratin	€ 17.50
<i>Pan fried pike perch with creamy-savoy and potat gratin</i>	
Mit Zucchini gespicktes Doradenfilet auf Ratatouillegemüse und Kartoffelnocken	€ 18,50
<i>Gilthead larded with zucchini, ratatouille and potatoe-dumplings</i>	
Krosser Lachs auf der Haut gebraten an grünem Gemüsebeet mit getrüffeltem Risotto	€ 16,50
<i>Pan fried crispy salmon with green vegetables and truffle-risotto</i>	

Fleischgerichte
Meat Dishes

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Rosmarinjus, Ratatouille und Parmesanrisotto	€ 20,50
<i>Roasted breast of duck with orange-rosemary-jus, ratatouille and parmesan risotto</i>	
Schweinefiletmedaillons im Pancettamantel auf Blattspinat mit Taglierinis	€ 17,00
<i>Filet of pork coated with pancetta ham, leaf spinach and taglierinis</i>	
Gebratene Kalbsleber mit Rotweinschalottenconfit Frühlingslauch und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 18,50
<i>Roasted liver of veal with redwine-onions-confit, leek and truffled mashed potatoes</i>	
Rinderfiletsteak (180 g) mit Pfefferrahmsoße auf saisonaem Gemüsebeet und Kartoffelgratin	€ 24,50
<i>Fillet of beef with peppersauce, seasonal vegetables and potato gratin</i>	
Im Ganzen gebratenes Lammcaree mit Ziegenkäsekruste an Bohnenragout und Kartoffelplätzchen	€ 23,50
<i>Roasted rack of lamb topped with goat-cheese, beans ragout and potato biscuits</i>	

Pasta

Pasta

Oriechiette in Gorgonzolasoße mit Walnüssen <i>Oriechiette, gorgonzola sauce with walnuts</i>	€ 9,00
Tagliatelle mit gebratenen Lachswürfel und jungem Gemüse in Limonen-Frischkäsesoße <i>Tagliatelle with pan fried salmon, vegetables and lemon cheese sauce</i>	€ 12,50
Spaghetti "all arabiatta" mit scharfer Tomaten-Chilisoße <i>Spaghetti "All Arabiatta" with spicy tomatoe-chili sauce</i>	€ 8,00
Papardelle in Trüffelölrähm-Sauce mit Rinderfiletstreifen <i>Papardelle in truffle-oil-cream sauce with filet of beef stripes</i>	€ 14,50
Agnelotti mit Lachs und Spinat in Mascarpone-Basilikumschaum <i>Angelotti with salmon and spinach in a mascarpone-basil foam</i>	€ 12,50

Dessertkreationen

Dessert creations

Healthy Dessert

Joghurt-Limonencreme mit Kiwisalat

€ 6,00

Joghurt-lime-creme with kiwi salad

Schokoladencremekuchen mit warmen Kirschconfit und Birneneis

€ 8,00

Chocolate cake with warm cherry-confit and pear ice cream

Stracciatella von der Schokolade im Weckglas

€ 5,00

Stracciatella with chocolate

Rosmarin- Creme Brûlée mit Orangensalat und Cassissorbet

€ 8,00

Rosmary creme brûlée with orange salad and black currant sorbet

Vanilleeis mit heißen Grappakirschen

€ 6,00

Vanilla ice cream with warm Grappa-cherries

Käseauswahl mit Oliven und Grissini

€ 9,50

Selection of cheese served with olives and grissini