

**Olive**  
BROT UND **Wein**

## **Oliven**

Die naturbelassenen Oliven sind ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

Wir verwenden für die kleinen Speisen nur ausgezeichnete Olivenöle mit garantierter Herkunft.

Auch bei unseren Heißgetränken bleiben wir unserem Thema **Olive** treu! Es gibt **Olivenblätter-Tee** und unser sizilianischer **Kaffee** wird nach traditionellem Rezept **auf Olivenholz geröstet**.

## **Brot**

Das Brot ist auf traditionelle Weise aus handgemachten Sauerteig hergestellt.

## **und Wein**

Die ausgesuchten Weine sind von guten Weinhändlern, die mit viel Gefühl und Leidenschaft Weine erkunden und stets darauf bedacht sind beste Qualität zu liefern.

Unsere Favoriten sind da die kleinen Winzer und Kooperativen, die möglichst ursprüngliche und typische Weine der jeweiligen Region hervorbringen.

Auch außer Haus Verkauf!

... wir schenken auch Bier vom Fass aus!  
Unser **TIDE** Bier stammt von einer kleinen BioBrauerei aus Varel am Jadebusen.

## Oliven & so

**OlivenMix** 4

**AntipastiMix** 6

Balsamicozwiebeln  
Getrocknete Tomaten  
Gerösteter Paprika  
Kapernäpfel  
Artischocken

**Dips** hausgemacht jeweils 2

Aioli	(ohne Ei)
Ricottacreme	Zitronenöl Pinienkerne
Humus	Kichererbsen Tahini
Tapenade	(Olivenpaste) auch in grün

## Brot & so

**Brot** geröstet mit Olivenöl 3

**Pa amb Oli** 5.5

Rustikales Brot mit Meerfenchel  
geröstet und eingerieben mit  
Knobi • Tomate • Meersalz • Olivenöl

**Pa amb Oli Serrano** 7.5

**SuperChips** 2.5

Salz • Kräuter • Trüffel  
Essig oder Paprika

**NussMix** diverse 3

**Taralini** knusprige salzige Kringel 3.5

## Mini Coccotte

+ + kleines heißes Töpfchen + +  
serviert mit Brot

**Camembert** 8  
mit Preiselbeeren

**Feta** 8  
Tomaten, Oliven, Zhatar

...und nach Tagesangebot

## Käse & Schinken

**Manchego** 5  
semicurado aus Schafsmilch

**Pecorino** 5  
stagionato aus Schafsmilch

**Tête du Moine** 5  
AOP Roher Kuhmilchkäse

**Serrano Gran Reserva** 5  
Alpujarra, luftgetrocknet

**Fenchelsalami** 5  
luftgetrocknete Knabberei

**Südtiroler Schinkenspeck** 5  
würzig geräuchert



+ + alle Brettchen serviert mit Brot + +

kl • gr

**Käsebrett** 12.9 • 21.9

Manchego, Pecorino  
Tête du Moine  
Ziegenfrischkäse, Feigensenf

**Schinkenbrett** 12.9 • 21.9

Serrano Gran Reserva  
Tiroler Schinkenspeck  
Fenchelsalami

**Alpen • Brett'l** 9.9

Tête du Moine  
Südtiroler Schinkenspeck

**Ibero • Brett** 9.9

Manchego  
Serrano Reserva

**Italo • Brett** 9.9

Pecorino  
Fenchelsalami

**Antipasti & Dips Brett** 9.9

Variationen hausgemachter  
Dips und Antipasti  
in 4 kleinen Schälchen

**Ziegenfrischkäse** 5  
mit Feigensenf

**Schafskäsesalat** 8  
mit KalamataOliven und Tomaten

**Feta & Rote Bete (Hausrezept)** 8  
mit Walnüssen und Olivenöl



<b>Wasser</b>	laut	0.33l • 0.75l	2.7 • 5.2
	leise	0.33l • 0.75l	2.7 • 5.2
<b>J's Limonaden</b>		0.33l	3.5
	Pfirsich Thymian Birne Ingwer		
<b>J's Schorlen</b>		0.33l	3.5
	Apfel Traube Quitte Rhabarber		
<b>Fritz Cola</b>		0.33l	3.5
<b>Lemonsoda</b>		0.2l	2.7
<b>Tonic Water</b>	Thomas Henry	0.2l	3
<b>GinTonic</b>	0%°		8
<b>MartiniTonic</b>	vibrante • floreale		7
<b>MartiniSpritz</b>	vibrante • floreale		7



<b>EspressoCafè</b>	mit auf Olivenholz gerösteten Kaffeebohnen		
kurz • lang			2 • 3
kurz • lang	mit Kuh/ Pflanzen Milch		4 • 5
<b>Tee</b>	Bio		5
	Olivenblätter Griechische Bergkräuter Pfefferminz Hibiskus Darjeeling Earl Grey		

# Bier

**TIDE** Bio Pils vom Fass 0.3l • 0.5l 3.9 • 5.4

**TIDE** Hefe 0.5l 5.4

**TIDE** Dunkel 0.5l 5.4

Alkoholfreies Bier

Pils Freibier 0.33l 3.9

Hefe Lammsbräu 0.5l 5.4

# %

2 cl

Obstler 3

Marille 3

Limoncello 3

Grappa 4

Brandy 4

Calvados 4

**TIDE** GIN • LOOP • LIKÖR 4

Amaro 3

Sambuca 3

Tequila Premium silver • gold 5

Rum Havanna Gold 3

Rum Kraken 4

auf Eis 4 cl

Averna 5

Baileys 5

Hierbas 5

Whiskey 5

Licor43 5

Vanicello 5

Palo uvm.... 5

5 cl

Port Tawny • LBV 4 • 5

# Perlen

Sekt alkoholfrei	0.1 l	3
Prosecco	0.1 l	4
Crémant	0.1 l	7
Prosecco auf Eis	0.2 l	7
Champagner halbe Flasche		34

# Spritz

Aperol	8
Limoncello	8
Lillet	8
Martini alkoholfrei	7

# Drinks

GinTonic		
Tanqueray		8
Bombay Sapphire		8
<b>TIDE GIN • LOOP</b>		10
GinTonic	0%°	8
Martini alkoholfrei	Tonic	7
White Port	Tonic	8
Limoncello	Tonic	8
Lillet	Tonic	8



# Rosé

## Pinord

Tempranillo • Garnacha

*Ein perlig-erfrischender Rosèwein, beerig und leicht. Natürlich fermentiert. Feine frische Frucht, Erdbeere und Himbeere. Leicht süffig.*

Reynal Bodegas Pinord • Catalunya • ES

3 • 5.4 • 19

## Rosado

Garnacha • Syrah

*Intensives Aroma von Beeren und Rosen. Johannisbeerrot mit Aroma von Beeren und Rosen. Frisch, fruchtig, geschmackvoll, verlockend.*

Bodegas Esteban Martín • Cariñena • ES

3.2 • 5.9 • 21

## La Fage

Grenache Noir • Cabernet Sauvignon

*Ein sehr eleganter Rosé, erfrischend fruchtig mit weichen Pfirsich- und Honig-Noten. Ausgewogen und langanhaltend.*

Domaine La Fage • PerpignanMéd. • FR

4 • 7.2 • 25

## Bardolino Chiaretto

Corvina • Molinara • Rondinella

*Duft von Erdbeeren und Himbeeren, schmeckt erfrischend und leicht würzig. Schön ausgewogen und mit vollem Körper. Angenehm unkompliziert. Duftend helle Frucht. Leicht würzig.*

Cantina di Custoza • Garda • IT

4.2 • 7.6 • 27

# Weiß

## Grauburgunder

### Grauburgunder

*Wunderbar fruchtige Aromen. Struktur ausbalanciert und samtig-weich mit Aromen von Paranuss und reichlich reifer Birne.*

Becker • Pfalz • DE

3.2 • 5.8 • 29 Fl/Liter

## Chardonnay

### Chardonnay

*Intensive fruchtige Aromen mit delikater Note von Banane. Frisch und rund am Gaumen. Sehr ausgewogen, fruchtig. Süffig, saftig, weich.*

Cantina di Custoza • Garda • IT

3.2 • 5.8 • 29 Fl/Liter

## Riesling Treibgut

### Riesling

*Feine Rieslingfrucht mit Apfel- und Birnen-  
nuancen, dabei geschmeidig und frisch,  
mit angenehmer Säurestruktur.*

Weingut Borrell Diehl • Pfalz • DE

3.3 • 6 • 30 Fl/Liter

## Grüner Veltliner

### Grüner Veltliner

*Handverlesene Trauben, klare, dichte  
Aromatik in der Nase, am Gaumen dann  
final ein erfrischendes Pfefferl.*

Weingut Hofstetter • Fels am Wagram • AU

3.4 • 6.2 • 31 Fl/Liter

## Kerner feinherb

### Kerner

*Zart blumige, fruchtige Aromen, die an Birne,  
grünen Apfel und Orange erinnern. Tolle  
Spritzigkeit als Gegengewicht zur Weichheit.*

Borell Diehl • Pfalz • DE

3.2 • 5.8 • 29 Fl/Liter



## Vinho Verde Solouro

Loureiro • Trajadura • Arinto

*Ein klassischer, kerniger und anhaltender Vinho Verde. Frische Zitrusart, leicht würzige Noten und ein feines Kribbeln. Idealer Begleiter eines Sommerabends.*

Caves Campelo • Barcelos • PT

3 • 5.4 • 19

## Laballe Terres Basses

Colombard • Ugni Blanc • Sauvignon

*Eine Cuvée aus den Reben Aquitaniens. In der Nase erleben wir exotische Früchte und einen Hauch Akazie. Lebendig frisch und sehr fruchtig zu trinken. Angenehme Zitrusaromen und Mineralität. Spannend!*

Domaine de Laballe • Gascogne • FR

3.4 • 6.2 • 22

## Rivaner

Rivaner

*Ein kernig, fränkisch-trockener Wein aus den Lagen Escherndorfer Fürstenberg und Untereisenheimer Sonnenberg. Dezentler Duft, klar, erfrischend, pikant. Fein filigran und interessant.*

Rainer Sauer • Franken • DE

3.7 • 6.8 • 24

## Rueda Casamaro

Verdejo • Viura

*Saftige tropische Aromen wie Maracuja und Ananas unterstrichen von spritzigen Zitrusnoten. Intensives Bouquet mit leichter Kräuteraromatik. Erfrischend, saftig, weich.*

Bodegas Garciarevalo • Rueda • ES

4.2 • 7.6 • 27

# Weiß

## Sauvignon Touraine

Sauvignon

*Der „kleine Sancerre“, schmeichelnde Cassisblüte, Zitrusfrucht. Gute Struktur und reich im Gaumen. Feines Aroma, etwas erdig im Abgang. Macht Spaß!*

Domaine Echardiers • Val de Loire • FR

4.3 • 7.9 • 28

## Blanc de Noirs

Spätburgunder

*Spätburgunder weiß gekeltert, ergibt eine zarte Rosa Farbe. Extrem elegant, weich aber bestimmte Mineralik. Eine echte Lady mit zarten Himbeer- und Sauerkirscharomen. Vollmundiger Schmelz und ein bißchen Stachelbeere. Nette Winzerfamilie*

Becker • Pfalz • DE

4.3 • 7.9 • 28

## Vermentino NORD EST

Vermentino

*Typische Bittermandel und schöne Mineralik. Gute Fruchtigkeit mit angenehmen Kräuternoten.*

Cantina del Vermentino • Sardinien • IT

4.7 • 8.6 • 30

## Weißburgunder Chardonnay

Weißburgunder • Chardonnay

*Eleganter und leicht cremiger Stil, pikante Mineralität, substanzielle Frische und delikate Finesse. Eine der besten Cuvées in Deutschland mit feinsten Frucht.*

Becker Landgraf • Rheinhessen • DE

4.7 • 8.6 • 30

# Rot

## Merlot

Merlot

*Saftig, mild mit wenig Säure von einer der besten Genossenschaften aus der Region des Gardasees. Trinkt sich vergnüglich.*

Cantina di Custoza • Garda • IT

3.3 • 6 • 30 Fl/Liter

## Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon

*Der dunkel purpurrote „Aimery“ duftet nach Schwarzer Johannisbeere mit einem subtilen Ton von Eukalyptus. Vollmundig und rund, mit Frucht nach Pflaume und Brombeere und einem Hauch Tabak. Ausgewogene Tannine!*

Sieur d'Arques • Languedoc • FR

3.4 • 6.2 • 31 Fl/Liter

## Salento

Negroamaro

*Südtalienenische Kräuter und zarte dunkle Fruchtnoten machen ihn zu einem würzig leichtem Weingenuß.*

Azienda Vinicola Palamà • Apulien • IT

3.7 • 6.8 • 24

## Le Malbec

Malbec

*Fassgereift, fruchtig rund und freundlich. Dunkle Töne von Lorbeer und Leder sowie Fruchtnoten von Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren. Herrlich kräftig ohne massiv zu wirken.*

Philippe Ponti • Cahors • FR

3.7 • 6.8 • 24

# Rot

## Bardolino

Cortina • Molinara • Rondinella

*Duftet nach roten Johannis- und Himbeeren. Ausgewogen, fruchtig, frisch und weich, blumig leicht.*

Cantina di Custoza • Garda • IT

4.1 • 7.4 • 26

## Tempranillo

Tempranillo

*Fruchtige Aromen von Johannisbeere und Himbeere, etwas Vanille. Weich, rund und gehaltvoll.*

Torremorón • Ribera del Duero • ES

4.2 • 7.6 • 27

## Crianza

Garnacha • Syrah

*Ein dunkler und dichter Wein, 6 Monate in Holzfässern gereift. Aromen von Wildbeeren, Vanille und Toffee erwärmen den Gaumen. Ein herrlich ausgewogenes Trinkerlebnis..*

Bodegas Esteban Martín • Cariñena • ES

4.3 • 7.8 • 28

## Sangiovese Governo

Sangiovese • Montepulciano

*Voll und samtig, leichte, weiche Tannine. Pflaume, schwarze Johannisbeere und viel Frucht, ein bisschen Leder und Rauch. Nach toskanischem Governo Verfahren, nochmal extra mit reiferen Trauben vergoren.*

Lorenzo Manfredi • Toscana • IT

4.6 • 8.4 • 29

# Rot

## Comtesse Elodie

Merlot • Grenache

*Komplexes Bouquet reifer, roter Früchte und würzig mit Zedernholz, Pfeffer und Rosmarin, weich, mit harmonischem Charakter. Im Nachhall Cassis und Zartbitterschokolade.*

Sieur d'Arques • Languedoc • FR 4.2 • 7.6 • 27

## Nero D'Avola

Nero d'Avola

*Sizilianische Traube mit kräftig weichem Barrique. Sehr dicht und aromatisch. Schokoladennoten mit reifer Kirsche und Waldbeeren. Seidige Struktur mit leichten Röstaromen. Grossartiger Abgang. Besonders.*

Riserva Antura • Sizilien • IT 4.9 • 8.9 • 31

## Corbière Premiere Pas

Carignan • Grenache

*Südfrankreich pur. Reife Pflaume, mediterrane Würze, Muskatnuss und etwas schwarzer Pfeffer. Der Wein ist frisch und weich, wie ein duftiger Blumenstrauß aus dem Languedoc.*

Domaine des 2 Ânes • Corbières • FR 5.3 • 9.6 • 34

## Garnacha Langa classic

Garnacha

*Purpurrot! Dunkle Beere, feine Kräuternoten, harmonischer Geschmack. Satte Konsistenz, aber weiche Tannine verleihen dem Wein eine feine Struktur und Länge. Präsentie Frucht, unterstrichen von mineralischer Würze und balsamischem Anklang.*

Bodegas Langa • Aragón • ES 5.3 • 9.6 • 34



## **Gutscheine & Infos.**

über Veranstaltungen  
Konzerte · Weinmoderationen  
besondere Essen ...  
alle Termine auch im Netz!

[www.olive-weinbar.de](http://www.olive-weinbar.de)

Gutscheine im Laden erhältlich



## Fisch

# la Belle Noïse

### Fischkonserven aus der Bretagne

Sardinen, Makrelen und Thunfisch werden in fruchtigem Olivenöl eingelegt und mit hochwertigen Zutaten versehen, ohne Konservierungsmittel. Die Fische werden noch traditionell in der Manufaktur verarbeitet. Sowohl das knifflige Entgräten der fangfrischen Fische, als auch das Eindosen geschieht noch per Hand um die Qualität zu gewährleisten.

*Je nach Saison und Angebot*

++ Auf Olivenholzbrett serviert mit Brot ++

## Minis

7.9

MakreleRillete	grüne Zitrone
MakreleRillete	Wakamé Algen
ThunfischRillete	grüne Zitrone
Thoïonade	Thunfisch • Oliven • Kapern
Sardinade	Sardine • 2 Oliven
HummerMousse	Hummer • Cognac
LachsMousse	Lachs • Estragon

## Sardine

		10.9
Filets	in feinstem Olivenöl	
Tomate	und Olivenöl	
Pitomaïl	Paprika • Tomate • Knoblauch	
Epices	Kräuter • pikante Gewürze	
Timut	Thymian • Zitrone	
Poivre	grüner Pfeffer • Olivenöl	
Muscadet	Weißwein • Kräuter • <i>ohne Öl</i>	

## Makrele

		8.9
Boucaniers	Limette • Chilli	
Escartifigue	Tomate • Kräuter	
Menton	Zitrone aus Menton	
Au Coeur	Topinambur • Artischocke	
Paradies	Pfeffer • Mohn • Balsamico	
		10.9
Diabliesse	Senf • Paprika	
Bergamotte	Dill • Bergamotte	
Citron	Pfefferbeeren • Zitrone	

## Thunfisch

		8.9
Weiß	Filets in feinem Olivenöl	
Tomate	Kräuter • Olivenöl	
Garrigue	mediterrane Kräuter	