



Oliver's Frühlingsküche: Jetzt wird es bunt

Alles frisch. Alles lecker. Alles neu. Und vieles mehr. Das essen wir im Frühling am liebsten: leichte Rezepte mit vielen Kräutern und frischem Gemüse - und natürlich Rhabarber und Bärlauch, Erdbeeren und Spargel! In Oliver's Restaurant wird großartiger Geschmack aufgetischt: raffinierte Hausmannskost, kleine feine Weinbegleiter, verrückte Burger-Kreation, Fisch, das perfekte Steak, Best-of-Spargel, Süßes für danach.

**Wir freuen uns, Sie heute mit vielen neuen kulinarischen Ideen verwöhnen zu dürfen und Genuss erlebbar zu machen!
Vielen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind - und guten Appetit.**

- Mit frischem Gemüse und Kräutern der Saison feiern wir den Frühling und zaubern geschmackvolle Vorspeisen und Salate auf den Tisch

Mild geräucherter Lachs auf lauwarmem Spargelsalat mit Bärlauch Pesto
mit kleinem Gartensalatbukett und frischen Kräutern angerichtet € 14,50

Pflücksalat mit Erdbeervinaigrette, gerösteten Kernen und Ziegenfrischkäsepraline
Pure Frische auf dem Teller! Der knackige Salat mit aromatischer Erdbeer-Vinaigrette eignet sich hervorragend als leichte Vorspeise an warmen Frühlingstagen €10,50

Marinierte, zart rosa Tranchen vom Rinderfilet
mit Frühlingsalat an Bärlauch Sauce € 16,50

- Eine gute Suppe aus der Frühlingsküche ist Balsam für die Seele

Weißer Spargelsuppe
mit Croutons und Spargelstücken € 7,50

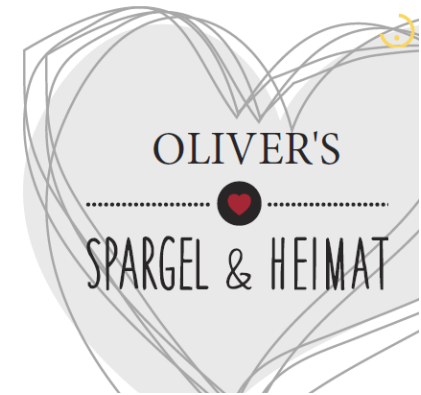
Kraftbrühe vom Eifelrind
mit Wurzelgemüse und Markklößchen € 8,50

Kulinarische Genüsse vom heimischen Spargel

Oliver's **1****2****3** Spargel-Formel

Genuss-Spargel

Wir haben einen hohen Anspruch an Qualität und Garmethode. Jede Portion wird bei uns frisch abgekocht. Ein MUSS für jeden Spargelliebhaber!



- 1** **Portion heimischer Genuss-Stangenspargel**
mit neuen Kartoffeln oder Butternudeln und Lieblingssoße* € 17,-

- 2** ***Lieblingssoße**
- zerlassene Butter
 - Sauce Hollandaise
 - Sauce Bärlauch-Bearnaise
 - Mandelbutter

- 3** **Wählen Sie zu Ihrem oder Genuss-Spargel
Ihre klassische Beilage**

Roher Schinken luftgetrocknet € 7,-
Saftiger Kochschinken € 7,-
Wiener Kalbsschnitzel € 12,-
Rosa gebratenes Rumpsteak € 14,-
gebratenes Lachsfilet € 11,-

Wein-Empfehlung:

Der Rivaner
der ideale Begleiter für Spargel, Sommer-
gemüse und Fischgerichte. Die sanfte Frucht-
und Kräuterwürze des Weines gibt dem
Gemüse feine Akzente. Ob zu Spargel pur, zu
frischem Spargelsalat, zu pochiertem Lachs
oder Kalbfleisch, ist die Rebsorte ein toller,
mehr als idealer Speisebegleiter...
0,2l € 5,90

Guten Abend!

Wir begrüßen Sie zum Frühlings-Dinner in Oliver's Restaurant.

Avocado-Tatar

mit zwei Knusper-Garnelen



Weißer Spargelsuppe

mit Croutons und Spargelstücken



Spargel mit in Butter gebratenen Lachsfilet

und Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln



Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren

und hausgemachtem Joghurt-Limonen Eis

als 4-Gang Menü € 46,00

als 3-Gang Menü mit Suppe € 38,00

als 3-Gang Menü mit Avocado-Tatar € 42,00



● Salate

Bunter Frühlingssalat

- mit marinierten Spargelspitzen € 11, –
- mit Wildschweinschinken € 13, –
- mit gegrillten Scampi *je Stück* € 3,–

● Unsere Saisonküche

Tradition trifft moderne Weltküche
erneuert, leicht und bekömmlich

Bunte Gemüsenudeln

- mit glasierten Spargelspitzen € 11,–
- mit gegrillten Scampi *je Stück* € 3,–

Gebratenes Filet vom Zander auf Bärlauch Nudeln

mit Spargelspitzen € 19,50

Zartes Schnitzel vom Eifel Schwein

mit einer sahnigen Waldpilzsoße,
pommes frites, Frühlingssalat € 15,90

„Lieblings Salat“

Knackiger Blattsalat mit sonnengereiften
Tomaten, Knoblauch-Ei-dressing,
geröstetes Weißbrot, Parmesanobel und
gebratene Hähnchenbrust € 15,–

Maischolle mit Speck gebraten

dazu grobe Senfsoße, feine Kartoffeln
und Pflücksalat € 21, –

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Apfelspalten dazu
Kartoffelpüree, gebratenen Zwiebeln und Salat € 22,50

Oliver's

.....●.....
GENUSS & HEIMAT



● Oliver's Klassiker

ESSEN IST MEHR ALS NUR NAHRUNGS-AUFNAHME,
ES PRÄGT SOZIALE UND KULTURELLE IDENTITÄT

Oliver's Wiener Kalbsschnitzel

mit gebratenen Speck-Bratkartoffeln
bunten Blattsalaten € 22,00

Zarte Perlhuhn Brust „aus Oliver's Küche“

auf Spargelrisotto, geschmorten Kirschtomaten und
gebratenem grünen Spargel
€ 24,50



WENN DER BÄRLAUCH SPRIEßT BEGINNT FÜR DEN GOURMET DER FRÜHLING

Rosa Rinderrücken mit Kalbs-Jus

mit Kartoffel-Bärlauch Gratin
auf Spargelgemüse € 26,00

Ein Frühlingsgruß aus unserer Küche!

Rinderfilet mit Marktgemüse und jungem Spargel

serviert wird das Fleisch mit frischem Marktgemüse, Spargel und
einer herrlichen Soße, die mit etwas Weinbrand verfeinert wird
Kartoffel-Bärlauch Gratin € 29,50

Oliver's

.....●.....
GENUSS & HEIMAT

Oliver's

.....●.....
GENUSS & HEIMAT

● Süßes und Feines

Rhabarber-Erdbeersüppchen

mit hausgemachten Schmandeis € 7,50

SCHOKOLADEN-DESSERT - EINFACH UND EINDRUCKSVOLL

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
auf Erdbeerragout und Vanilleeis € 9,50

Crème brûlée

Gebrannte Vanillecreme mit hausgemachtem Sorbet € 7,50

Olivers Minidessert

Kleine süße Überraschung mit einem Espresso € 7,50

