

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

Lauwarmer Spargelsalat mit mild geräuchertem Lachs, Bärlauch Pesto und Parmesan € 12,50

Matjesfiltes nach „Hausfrauenart“ mit kleinem Salatbouquet und Pellkartöffelchen € 10,90

Knackige Blattsalate mit sonnengereiften Tomaten, italienischem
Büffelmozzarella und frischem Basilikum € 12,90

Carpaccio vom Thunfisch mit Limone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan € 13,90



OLIVER'S Frühlingsmenü

Cremesuppe von frischem Spargel mit
Spargelspitzen



Filet vom Zander auf der Haut gebraten
mit Ürziger Gräwes und buntem
Gemüse



Creme Brûlée von der Vanille mit
hausgemachten Schmandeis

€ 39,90

„EINE GUTE SUPPE IST BALSAM FÜR DIE SEELE“

Schaumsuppe von frischem Spargel mit Spargelspitzen € 7,50

Schaumsuppe vom Bärlauch mit gerösteten Mandeln € 8,50

Kraftbrühe vom Eifelrind mit Wurzelgemüse und Markklößchen € 6,50

Kulinarische Genüsse vom deutschen Spargel mit Oliver`s Heimatküche und unserer 1-2-3 Formel



1

Portion frischer deutscher Stangenspargel

300gr. Rohgewicht 14,90€

500gr. Rohgewicht 19,90€

Kombinieren Sie Ihren Spargel mit einer Beilage und einer Sauce.

2

Unsere Saucen: zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Mandelbutter, Bärlauchhollandaise

Beilagen: neue Kartoffeln, frische Butternudeln

Genießen Sie dazu:

-gekochter Metzgerschinken € 6,50

-mild geräucherter roher Landschinken € 6,50

-Wiener Schnitzel vom Kalb € 9,00

- saftiges Lachsfilet € 9,00

-medium gebratenes Rumpsteak € 9,50

3



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

(Oliver Probst)



...bürgerlich, deftig, einfach gut

Zartes Schnitzel vom Eifelschwein mit Pommes Frites und einer sahnigen Pilzsauce, dazu eine kleine Salatschüssel € 15,90

Knusprig gebratene Blutwurst auf „Himmel und Erd“ mit Röstzwiebeln € 14,50

Eifeler Forellenfilets in Butter gebraten auf Spargelgemüse in Rahm mit Schnittlauch und neuen Kartoffelchen € 17,90

Gekochter Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce und kleiner Salatschüssel € 16,90

OLIVER'S FAVOURITE Mein Lieblingsgericht

Geschmorte Schweinebäckchen in Senfsaatsauce mit Kartoffelstampf und Mandelbrokkoli € 17,90

...unsere Klassiker!!!



Schnitzel vom Kalbsrücken „Wiener Art“ mit gebratenen Speckkartoffeln und knackigen Blattsalaten € 22,90

Rosa gebratenes Rumpsteak an Spätburgundersauce auf Speckböhnchen mit Kartoffelkrapfen € 25,90

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfel-Zwiebelgeröstl und kleiner Salatschüssel € 22,50

Filet vom Zander auf der Haut gebraten mit „Ürziger Gräwes“ (Sauerkraut mit Kartoffelpüree gemischt) und buntem Gemüse € 26,50

„EIN DESSERT IST LEBENSFREUDE IN IHRER SÜSSESTEN FORM.“

Oliver Probst

Desserts

OLIVER'S SWEETS

süß, trotzdem leicht

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Ananasragout und Vanilleeis

€ 9,50

Creme Brûlée von der Vanille mit hausgemachtem Schmandeis

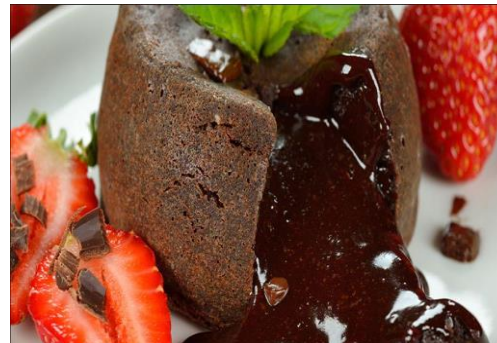
€ 7,50

Marinierte Erdbeeren mit, sahnigem Vanilleeis und Mandelgebäck

€ 8,00

„Olivers Minidessert“
eine kleine Überraschung mit einem Espresso

€ 7,50



Liebe Gäste,

wenn Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung. Ihr Moselschild Team