

Aperitif

Genussvoller Start eines gelungenen Essens

Prosecco Scavi & Ray	0,1l	3,90	Martini (versch. Sorten)	5cl	4,50
Prosecco Aperol	0,1l	4,90	Champagner Lanson	0,1l	8,50
Bellini	0,1l	10,50	Campari Orange	mit frisch gepresstem Orangensaft 8,50	

Appetizer

Raffinierte Kreationen als Vorspeise, kleines Gericht oder einfach zwischendurch

Flambierte King Prawns (5 Stück)

mit frischem Knoblauch, Kräutern und hausgemachter Aioli 9,20

Frischer Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten

mit mildem „nativ extra“ Olivenöl, Balsamico-Glace, schwarzem Pfeffer & frischer Minze 10,50

Olives Antipasti Variation

mediterrane Antipasti mit gegrilltem Serranoschinken & hausgebackenem Cross Tarte Brot 9,80

Trilogie aus Brot, Salz und Olivenöl

frische hausgebackene Brotbällchen, schwarzes Meersalz aus Hawaii & Jozo Salzkristalle kombiniert mit zwei außergewöhnlichen Olivenölen:

- das milde Bio-Oliven-Öl aus Griechenland, in 3. Generation von Fam. Jordan hergestellt und in 2008 von der Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ zu den besten 60 Olivenölen der Welt gewählt
 - das feine Limonen-Oliven-Öl Agriverde aus Italien, bei dem frische Limonen und Oliven auf einzigartige Weise zusammen gepresst werden
- 6,90

Zwei Arten hausmarinierter Mammut-Oliven mit frischem Cross Tarte Brot

grüne Mammut-Oliven mit frischem Salbei und Thymian und schwarze Mammut-Oliven mit frischem Knoblauch und Rosmarin mariniert⁸ 4,90

Crostini

Knusprig geröstetes italienisches Landbrot und einzigartiges Olives-Hauspesto mit:

Friscen Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	5,20
Serranoschinken und frisch gehobeltem Parmesan ⁸	6,20
Mediterranem Grillgemüse und Oliven ⁸	5,50
Marinierter Thunfisch-Crème	5,80
Gewürfelte Chorizo-Salami und Junglauch ^{2,8} NEU	5,70
Crostini-Variation (5 Stück, je Sorte 1 Crostini) ^{2,8}	8,80

Suppen

Frisch zubereitet nach raffinierten Olives Hausrezepten

Toskanische Tomatensuppe

mit knackigen Croûtons und Olives-Hauspesto 4,00

Mediterrane Kartoffelsuppe

mit Lauch, gehackten Oliven und Olivenöl-Brotchips⁸ 4,10

Olives Cross Tarte

Nur im Olives: die einzigartige Olives Cross Tarte aus unserer Cross Tarte Manufaktur. Wählen Sie zwischen einem hausgemachten, frisch gebackenem

Kräuter-Hefeteig oder Vollkorn-Oliven-Hefeteig⁸

in Olivenform, großzügig belegt mit frischem Tomatensugo, feiner Sauerrahm-Crème und...

Tomate, Mozzarella, Oliven und frischem Basilikum ⁸	6,90
Serranoschinken, Mozzarella und frischem Rucola	9,80
frischer Ananas, gekochtem Schinken, Junglauch und Mozzarella ^{2,8} NEU	8,80
mediterranem Grill-Gemüse, Hirtenkäse, Oliven und Pesto ⁸	8,90
luftgetrockneter Salami, Paprikastreifen, frischen Champignons und Mozzarella ^{2,8}	9,60
zarter Hähnchenbrust, frischen Champignons, Paprika und Sweet-Chilisauce	9,50
gebratenen Premium-Rindfleischstreifen, Champignons, Junglauch und Mozzarella	12,50
pikanter Chorizo-Salami, Zucchini, frischer Paprika und Junglauch ^{2,8} NEU	9,50
feiner Thunfisch-Crème, frischen Champignons und Schnittlauch	9,80

Sie mögen es scharf? Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch unser hausgemachtes "nativ extra" Chili-Olivenöl zu Ihrer Cross Tarte dazu.

Auf unserer Tageskarte finden Sie weitere Cross Tarte Kreationen unseres Küchenchefs

Pasta

Stellen Sie sich Ihre Lieblingspasta zusammen. Kombinieren Sie eine unserer Pasta-Sorten der italienischen Premium Pasta-Manufaktur Lenzi mit einem hausgemachten Topping Ihrer Wahl

Auswahl an unserer Lenzi Premium Pasta: **NEU**

Spaghetti Pennoni Gnocchi Fettuccine Vollkorn-Penne

Auswahl an frisch hausgemachten Toppings:

Frisches Hauspesto mit getrockneten Tomaten	8,90
Kirschtomaten, Mozzarella, Oliven und frischer Rucola ⁸	9,50
Frische Trüffel und feines Trüffelöl von Saitta.	18,90
Frische Tomatenwürfel in hausgemachtem Tomatensugo, frischer Basilikum	7,90
Frisch hausgemachte Bolognese nach Olives' Art NEU	8,80
Hähnchenbruststreifen mit gerösteten Pinienkernen und Blattspinat-Rahmsauce	11,90
Gebratene Rindfleischstreifen, frische Tomaten und Zucchini in Rosmarin-Jus	13,80
Gebratene King Prawns, Kirschtomaten, Junglauch, mediterrane Kräuter und Olivenöl NEU	12,90

Auf Wunsch servieren wir Ihre Pasta mit frisch geriebenem Parmesan

Leckeres für Kids

Kleine Cross Tarte mit Tomate-Mozzarella	4,50
Kleine Cross Tarte mit gekochtem Schinken, frischer Ananas, Junglauch & Mozzarella ^{2,8}	4,80
Pennoni oder Spaghetti mit Tomatensauce	3,90
Pennoni oder Spaghetti mit frischen Champignons in Sahnesauce	4,50

Salate

Variation von marktfrischen, raffiniert - kombinierten Blattsalaten mit...

Chili-mariniertes, gebratenes Hähnchenbrust, frischen Champignons und Mais	11,80
Zucchini, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Junglauch, Paprika & geröstetem Brotseggel	9,90
Thunfisch, Hirtenkäsewürfel, gegrilltem Serranoschinken, Tomaten & Oliven ^{2,8}	11,50
kleinen Rindersteaks, Kirschtomaten und hausgemachten Röstzwiebeln	12,90

Dressings zur Wahl: Olives-Balsamico-Haus-Dressing oder hausgemachtes Joghurt-Dressing

Unsere knackigen Klassiker:

Caesar Classico Salat

Latuga Romana, Croûtons und frisch geraspelter Parmesan mit Caesar's Dressing ^{2,8}	8,80
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	11,90

Rucola Parmigiano Salat

Rucolasalat mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten, Paprikastreifen, frisch-geraspeltem Parmesan, Oliven und Olives-Balsamico-Haus-Dressing ⁸	9,60
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	12,50

Steaks

Ausschließlich argentinisches Premium-Fleisch, eingelegt in mildem „nativ extra“ Olivenöl und gebraten auf unserem Keramik-Flame-Wave Grill

(durch eine Keramikplatte, die über der Flamme liegt, wird die Hitze optimal und gleichmäßig an das Fleisch weitergegeben – für einen exzellenten Steakgenuss)

Hüftsteak vom Rind ca. 200 g	15,90
Filetsteak vom Rind ca. 200 g	26,50
Rumpsteak vom Rind ca. 200 g	19,90
„Das Große“ - Rumpsteak vom Rind ca. 350 g NEU	26,90
Putensteak ca. 180 g	12,90

Wählen Sie zwei Beilagen zum Steak

Thymian-Meersalz-Kartoffeln, knusprig-saftig gebratener Kartoffel-Rösti⁸, mediterranes Grillgemüse, frisch-hausgemachte Stampfkartoffeln, knackiger Beilagensalat

Wählen Sie einmal Sauce, Kräuterbutter oder Chutney

Balsamico-Jus, pikantes hausgemachtes Apfel-Mango-Chutney, Olives-Kräuterbutter „Classic“ mit feinen Kräutern, Olives-Kräuterbutter „Mediterran“ mit getrockneten Tomaten
Fragen Sie auch nach unserer Sauce des Monats!

„Surf & Turf“: wir servieren Ihnen drei gebratene King Prawns zum Steak dazu nur € 4,40

Dessert

Verwöhnen Sie sich zum Abschluss mit einer unserer verführerischen Dessert-Kreationen - der pure Genuss zum Schluss

Hausgebackener Schokoladenkuchen mit Walnusseiskugel NEU	6,50
Versunkene Kirschen mit Vanilleeis und gratinierter Quarkhaube	5,90
Tiramisu – unser beliebter Klassiker ³	5,50
Frischer Kuchen, wechselndes Angebot - fragen Sie unseren Service	ab 2,80

Lust auf Eis?

Unsere köstlichen Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade classic, Erdbeere, Walnuss, Florentiner Caramel-Haselnuss pro Kugel 1,20

Frühstück

Mo - Sa v. 10-14 Uhr; sonn- und feiertags v. 10-18 Uhr & Frühstücks-Büffet v. 10-16 Uhr

Frankophil

Ofenfrisches Croissant oder Brötchen mit hausgemachter sowie Schwartzau Konfitüre, Nutella, Butter und einem Milchcafé 4,90

Bodenständig

Geräucherte Putenbrust, gekochter Schinken, Emmentaler, Gouda, gekochtes Landei, hausgemachte sowie Schwartzau Konfitüre, Nutella, Honig, Butter & gemischter Brotkorb^{2,8} 8,80

Gesünder

Früchte-Vollkornmüsli mit Joghurt, Magerquark oder Vollmilch, gegrillte Grapefrüthälfte & ein Glas frisch gepresster Orangensaft 7,90

Zart cremig

Erlasene Käseauswahl mit pikantem Feigensenf, frischem Obst, hausgemachter sowie Schwartzau Konfitüre, Nutella, Honig, Butter & gemischtem Brotkorb^{2,8} 9,90

Mediterran

Landschinken, luftgetrocknete Salami, Tomate-Mozzarella mit Olives-Haus-Pesto, Frischkäse, hausgemachte sowie Schwartzau Konfitüre, Nutella, Honig, Butter und gemischter Brotkorb^{2,8} 9,90

Piperade

Omelette mit gebratener Paprika, Tomaten und Zwiebeln 5,90

Frischer hausgebackener Pfannkuchen

wahlweise dazu:

Nutella oder hausgemachte Erdbeer-Konfitüre 5,50

Gedünstete, frische Apfelspalten & Puderzucker 5,90

Luftgetrocknete Salami & frische Champignons^{2,8} 6,50

Gebratene Oliven & Kräuter^{2,8} 6,50

Frischer Spinat, Mozzarella & geröstete Walnüsse 6,90

Herzig

drei Rühreier mit Butter, frischem Landbrot & Salatgarnitur 4,90

wahlweise dazu:

knuspriger Bacon^{2,8} 5,90

herzhafte Kräuter und Strauchtomate 5,90

frische Champignons 5,50

Familien-Sonntags-Frühstücksbüffet NEU

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Omelette-Rührei Kochstation, Special Kinder-Buffer, Kinder-Spiel-Lounge inkl. gratis Kinderbetreuung
Kinder unter 6 Jahren frühstücken gratis,
Kinder 6-12 Jahre 5,55 pro Person 15,55

Morning-Crostini & French Toast NEU

Rührei-Crostini mit Schnittlauch, zartes Hähnchenbrust-Mangochutney-Crostini, pikantes Chorizo-Crostini & French Toast mit Zimt & Zucker 8,50

Zusätzlich zu Ihrem Frühstück oder nur so

Ofenfrisches Croissant	1,60	Ofenfrisches Brötchen	1,00
Mehrkornbrötchen, Mehrkornbrot	1,20	Butter	0,70
Zwei Bio Rühr- oder Spiegeleier natur	3,50	Gekochtes Bio-Landei	1,20
Portion Frischkäse	1,00	Portion gemischter Aufschnitt ^{2,8}	2,50
Frischer, hausgemachter Obstsalat	3,90	Portion Käse (Emmentaler oder Gouda)	2,50
Vollkornmüsli mit Milch, Quark oder Joghurt	4,20	Vollkornmüsli mit frischen Früchten und Joghurt	5,50

Bedienen Sie sich selbst an unserer Konfithek

Hausgemachte & Schwartzau Konfitüre, Nutella, Honig, Erdnussbutter 1,00

Beste Qualität im Olives

Unser Qualitätsversprechen:

Wir verwenden ausschließlich Olivenöle der **höchsten Qualitätsstufe** „nativ extra“ und achten bei der Auswahl unserer Zutaten auf absolute Frische und höchste Qualität.

Wir bekommen **täglich frisches Gemüse und Salat aus der Region** geliefert. Unsere Küche ist **glutamatfrei**, und wir verwenden **keine künstlichen Aromen und Farbstoffe**.

Geflügelfleisch-Qualitätsgarantie:

Wir verwenden **ausschließlich Qualitäts-Geflügel aus Deutschland**, das zu 100% rückverfolgbar ist: Geburt und Aufzucht des Geflügels in Deutschland, deutsche Elterntiere, Verarbeitung in Deutschland und Aufzucht ausschließlich mit Futter aus hofeigenen Mühlen - keine Verwendung von Tiermehl.

Premium-Pasta aus der Pasta-Manufaktur Lensi:

Seit mehr als 50 Jahren wird Pasta Lensi nach eigener toskanischer Tradition, entsprechend der **antiken Herstellungskunst hausgemachter Pasta** produziert.

Die Verwendung von **edlen Bronzematrizen** gibt der Pasta eine besondere Beschaffenheit. Die raue Oberfläche ermöglicht eine optimale Verbindung mit Saucen oder Olivenöl.