

VORSPEISEN • MEZE ZUM TEILEN • TAPAS

ENTRÉES • MEZE À PARTAGER • TAPAS

VORSPEISEN MEERESFRÜCHTE ENTRÉES DE FRUITS DE MER

MUSCHELN AUF MEDITERANE ART / MOULES MÉDITERRANÉE €5.50

Nach unserem bewährten Rezept Saganaki Muscheln, im Ofen überbacken mit Tomaten- und Feta Käse Sauce

Nos fameuses Moules méditerranéennes, cuites au four avec une sauce de tomate et fromage Feta

SCHRIMPS SAGANAKI / CREVETTES SAGANAKI €6.00

Im Ofen überbacken, mit Tomaten- und Feta Käse Sauce, abgelöscht mit Ouzo

Cuit au four, avec une sauce tomate et fromage Feta, flambé à l'Ouzo

ATHERINA / CHRUPIĄCA STYNKA €5.50

Knusprig ausgebackene Stint, serviert mit Zitrone

Éperlans frits et croustillants, servis avec des quartiers de citron

KRAB AND HUMMER RAVIOLI / RAVIOLI AU CRABE ET HOMARD €5.50

Serviert mit einer cremigen Sauce aus Zitrone, Petersilie und Butter

Servi avec une sauce crémeuse au citron, persil et beurre

FRIETIERTE BABY KALAMARI / BÉBÉS CALAMARS FRITS €5.50

Frittierte Ringe von Baby Kalamari, Zitrone als Beilage

Anneaux bébé calamars frits, avec quartiers de citron

OKTOPUS VOM GRILL / POULPE SUR LE GRIL €6.00

Serviert mit Olivenöl und Zitronendressing

Servi avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron

FISCHSUPPE MEDITERANER ART / SOUPE DE POISSON MÉDITERRANÉENNE €8.00

Eine leichte cremige Suppe, mit Fisch- und Gemüsestückchen abgeschmeckt mit aromatischen Kräutern

Une soupe crémeuse légère, avec du poisson et des légumes infusés d'herbes aromatiques méditerranéennes

VORSPEISEN FLEISCH / ENTRÉES DE VIANDE

Hähnchenfleisch - Spieß / KEBAB DE POULET en brochettes €5.50

Schweinefleisch - Spieß / KEBAB DE PORC en brochettes €5.00

ENTEN FOIE GRAS / FOIE GRAS DE CANARD €10.50

Auf Crouton heiß serviert, mit Honigdressing und hausgemachtem Feigen Chutney

Servi chaud, sur un croûton, avec une vinaigrette au miel et un chutney de figue maison en accompagnement.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.
Tous les prix incluent la TVA et les frais de service.

OLIVETIO

A Delicious Blend of Mediterranean Flavours

ANDERE VORSPEISEN / PLUS D'ENTRÉES

Geeignet für Vegetarier/ Convient aux végétariens

KNOBLAUCH CHAMPIGNIONS / CHAMPIGNONS À L'AIL €5.00

Auf French Crouton serviert mit einer cremigen Weißwein Sauce, verziert mit Microgreens

Servi dans une sauce crémeuse au vin blanc sur un croûton français, garni de micropousses

BAUERNKÄSE HALLOUMI / HALLOUMI VILLAGE €5.50

Speziell angefertigter Halloumi Käse, gegrillt und abgeschmeckt mit Honig und Sesamkörner

Notre Halloumi fait maison, grillé et parfumé au miel et aux graines de sésame

SCHWARZE & GRÜNE OLIVEN / BOL OLIVES NOIR & VERT €3.50

Mariniert in Olivenöl, mit Knoblauch, Korianderkörner und Zitrone

Un bol d'olives marinées à l'huile d'olive, à l'ail, aux graines de coriandre et au citron

TZATZIKI – TAHINI DIP / TREMPETTE DE TZATZIKI – TAHINI €3.00

Unsere bekannten lokalen Dips, mit Schuss Olivenöl

Nos fameuses trempettes locales onctueuses et crémeuses, arrosées d'huile d'olive

FALAFEL €4.00

Frisch frittierte Kichererbsenbällchen mit einer cremigen Tahini und Grünkraut Beilage

Fraîchement frit et accompagné de tahini crémeux et de légumes verts sur le côté

FETA KÄSE UND TOMATEN / FROMAGE FETA ET TOMATES €4.50

Im Ofen überbacken, mit aromatischen Kräutern heiß serviert

Cuit au four et servi chaud avec des herbes aromatiques

IM OFEN ÜBERBACKENES GEMÜSE / LÉGUMES AU FOUR €3.50

Eine Kombination von lokalem und saisonalem Gemüse, gebraten im Olivenöl mit Kräutern

Une combinaison de légumes locaux de saison, rôtis à l'huile d'olive et aux herbes

GEMÜSESUPPE / SOUPE AUX LÉGUMES €6.00

Eine cremige Gemüsesuppe gewürzt mit aromatischen Kräutern

Une soupe crémeuse aux légumes et herbes aromatiques

TOMATENSUPPE / SOUPE À LA TOMATE €5.00

Eine cremige Suppe mit Basilikum, Knoblauch und Schwarzpfeffer

Une soupe crémeuse au basilic, à l'ail et au poivre noir

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENT €3.50

Olivetio Spezial gegrillte Kartoffeln - Kartoffelpüree – Pommes frites - Reis

Oliveto Spécial pommes de terre grillées - Purée de Pommes de Terre - frites - riz

UNSERE HAUSSALATE / NOS SALADES SPÉCIALES

BAUERNSATL / SALADE VILLAGEOISE €8.00

Saisonale Grünkraut, Cherry Tomaten, Gurken, Kapernblätter, Oliven, Zwiebel und Feta Käse

Légumes de saison, tomates cerises, concombre, feuilles de câpres, olives, Fromage, oignon et feta

ZIEGENKÄSESALAT / SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE €10.00

Rucola, Granatapfel, Walnuss, Grünapfel und Ziegenkäse,

Mit Honig und Feigen Balsamico Dressing

Roquette, grenade, noix, pommes vertes et fromage de chèvre, avec une vinaigrette balsamique au miel et aux figues

QUINOA SUPERFOOD €9.00

Quinoa, Grünkraut, Grünapfel, Granatapfel, trockene Früchte, Goji- Beeren und Mandelblättchen

Quinoa, légumes verts, pomme verte, grenade, fruits secs, Baies de Goji et flocons d'amandes

CÄSAR SALAT / SALADE CÉSAR €10.00

Hähnchen, Salat, Parmesan Blättchen, knuspriger Speck,

Olivetio Caesar Dressing und Croutons

Poulet, laitue, flocons de parmesan, lard croustillant, vinaigrette César Oliverio et croûtons

PRIME BLACK ANGUS STEAKS / STEAK ANGUS NOIR

FILLET STEAK / FILET DE BŒUF (250g) €30.00

Kartoffeln - gegrillte Oliven - Saisongemüse

Pommes de terre - Olives grillées - Légumes de saison

RIBEYE (250g) €28.00

Kartoffeln - gegrillte Oliven - Saisongemüse

Pommes de terre - Olives grillées - Légumes de saison

TOURNEDOS ROSSINI / STEAK DE FILET DE TOURNEDOS ROSSINI (250g) €34.00

Foie gras - Kartoffeln - Saisongemüse

Foie gras - Pommes de terre - Légumes de saison

HAUSGEMACHTE OLIVETIO SAUCES / VOTRE CHOIX DE NOS SAUCES OLIVETIO MAISON

Pfeffer - Champignon - Jack Daniel's

Poivre - Champignon - Jack Daniel's

Regarder Notre
Carte des vins
Et nos recommandations de Sommelier

Fragen Sie nach unsere
Weinkarte
und lassen Sie sich von
unserem Sommelier beraten.

HAUPTSPEISEN / PLATS DE VIANDE

SCHWEINEFILLET MIT COMMANDARIA SAUCE / FILET DE PORC À LA SAUCE COMMANDARIA

Serviert mit Commandaria Sauce mit trockenen Früchten, Kartoffelpüree und Saisongemüse
Servi avec une sauce Commandaria aux Fruits Secs, Purée de Pommes de Terre et Légumes de Saison

HAHNCHENFILLET VOM GRILL / FILET DE POULET SUR LE GRILL

Serviert mit aromatischen Kräutern, Kartoffelpüree und Salat
Servi avec herbes aromatiques, purée de pommes de terre et salade de garniture

LAMMKOTELETT / CÔTELETES D'AGNEAU

Gegrillt und serviert mit Minzsauce, Kartoffelpüree und Saisongemüse
Grillé et servi avec une sauce à la menthe, purée de pommes de terre et légumes de saison

LAMMKEULE IM KLEFTIKO-STIL / JARRET D'AGNEAU STYLE KLEFTIKO

Mariniert mit Kräutern und 5 Stunden geschmort im Ofen,
serviert mit Kartoffelpüree und Gravy
Mariné aux herbes et mijoté au four pendant 5 heures,
servi avec purée de pommes de terre et sauce

VENISON STIFADO / RAGOUT DE CHEVREUIL

Venison Goulash, aromatisch, geschmort in Rotweinsauce, mit Knoblauch,
Zwiebeln und Kräutern, serviert mit Kartoffelpüree oder Reis
Un ragoût de chevreuil, plein de saveurs méditerranéennes, cuit lentement dans une sauce au vin
rouge, infusé d'ail, d'oignons, d'herbes et servi avec un choix de purée de pommes de terre ou de riz

HÄHNCHEN KEBAB / KEBAB DE POULET

Hähnchenspieß serviert mit Pommes Frites, Salat und gegrillten Oliven
Grillé sur brochettes et servi avec frites, salade d'accompagnement et olives grillées

SCHWEINE KEBAB / KEBAB DE PORC

Schweinefleisch Spieß serviert mit Pommes Frites, Salat und gegrillten Oliven
Grillé sur brochettes et servi avec frites, salade d'accompagnement et olives grillées

OLIVETIO PRIME BEEF BURGER / BURGER DE BUF OLIVETIO PRIME

Serviert im Sesambrotchen mit knusprigem Speck, Käse, eingelegter roter Zwiebel,
Gurke, Tomate und Salat. Mit Pommes Frites und Olivetio BBQ Sauce
Servi dans un petit pain au sésame avec lard croustillant, fromage, oignon rouge mariné,
concombre, tomate et laitue. Servi avec frits et Sauce barbecue Oliverio

**Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten?
Fragen Sie nach unserer Allergienkarte.**

**Allergies ou intolérances?
Demandez à voir notre tableau d'informations sur les allergènes.**

MEERESFRÜECHE HAUPTMENU / PLAT DE FRUITS DE MER

KALAMARI VOM GRILL / CALAMAR ENTIERS SUR LE GRILL

Serviert mit Olivenöl und Zitronensauce, Olivetio Special gegrillten Kartoffeln und Saisongemüse
Servi avec une sauce huile d'olive et citron, pommes de terre Grillées Spécial Olivetio
et Légumes de Saison

OKTOPUS VOM GRILL / POULPE SUR LE GRILL

Gegrillter Fangarm, Serviert mit Olivenöl und Zitronensauce, Olivetio Special
gegrillten Kartoffeln und Saisongemüse
Cuisse de poulpe grillée, servie avec une sauce à l'huile d'olive et citron,
Pommes de Terre Grillées Olivetio Spécial et Légumes de Saison

RIESENGARNELLEN VOM GRILL / CREVETTES SUR LE GRILL

8 geschälte Riesengarnellen, serviert mit Olivenöl und Zitronensauce, Olivetio Special gegrillten
Kartoffeln und Saisongemüse
8 crevettes royales décortiquées, servies avec une sauce à l'huile d'olive et citron,
Pommes de Terre Grillées Olivetio Spécial et Légumes de Saison

SEEBARSCH VOM GRILL / LOUP DE MER ENTIER SUR LE GRILL

serviert mit Olivenöl und Zitronensauce, Olivetio Special gegrillten Kartoffeln
und Saisongemüse und Saisongemüse
Servi avec une Sauce à l'Huile d'Olive et Citron, Pommes de Terre Grillées Spécial Oliverio
et Légumes de Saison

LACHSFILLET VOM GRILL / FILET DE SAUMON SUR LE GRILL

Serviert mit einer Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree
Infusé avec une sauce citron-beurre et servi avec purée de pommes de terre

SEEBARSCHFILLET VOM GRILL / FILET DE LOUP DE MER SUR LE GRILL

Abgeschmeckt mit Vinaigrette mit Knoblauch, Zitrone, fein gehackten Kräutern,
Ingwer und Paprikaschotten. Serviert mit Kartoffelpüree
Garni de Vinaigrette à l'Ail, Citron, Herbes finement hachées, Gingembre et poivrons.
Servi avec purée de pommes de terre.

PLATTEN FÜR ZWEI / ASSIETTES POUR DEUX

OLIVETIO PRIME MEERESFRÜECHE COMBO PLATTE / ASSIETTE DE FRUITS DE MER OLIVETIO PRIME

Schrimps, Stint, Seebarschfilet, gegrillter Oktopus, frittierte Kalamari, gegrillte Oliven,
Tahini, Pommes Frites, eingelegte rote Beete, mit Zitronen- und Olivenöl Sauce
Gambas, Atherina, Filet de loup de mer, Poulpe Grillé, Calamars fris, Olives Grillées,
Tahini, frits, Betteraves marinées, sauce au citron et à l'huile d'olive

OLIVETIO PRIME FLEISCH COMBO PLATTE / ASSIETTE COMBO DE VIANDE OLIVETIO PRIME

Hähnchenfilet, Schweinekebab, Bauchspeck, Black Angus Rindfleisch Streifen, Halloumi,
gegrillte Oliven, eingelegte rote Beete, Tahini and Pommes Frites
Filet de Poulet, Brochette de Porc, Pancetta, Lanières de Boeuf Black Angus, Halloumi,
Olives Grillées, Betteraves Marines, Tahini et frits

OLIVETIO PRIME VEGETARISCHE PLATTE / ASSIETTE COMBO VÉGÉTARIENNE OLIVETIO PRIME

Falafel, Halloumi, gegrillte Champignons, Salat, Tzatziki, Tahini,
Olivetio Special gegrillte Kartoffeln, eingelegte rote Beete gegrillte Oliven
Falafel, Village Halloumi, Grilled Mushroom, Salat, Tzatziki, Tahini,
Olivetio Special Grilled Potatoes, Pickled Beetroot, Grilled Olives
Pommes de terre grillées Olivetio Special, betteraves mariné, olives grillées

1 Person / 1 personne €16.00

2 Personen / 2 personnes €25.00

PASTA / PÂTES

MEERESFRUECHTE PASTA / PÂTES AUX FRUITS DE MER

Hausgemachte Linguine mit Muscheln, Oktopus, Kalamari, Miesmuscheln und Schrimps
in einer Tomaten- und Kräuter Sauce, abgelöscht mit Weißwein
Linguine fraîchement préparée avec palourdes, poulpe, calamars, moules et crevettes
dans une sauce tomate et fines herbes, flambé au vin blanc

SCHWARZE RAVIOLI MIT SCHRIMPS / RAVIOLI NOIR AUX CREVETTES

Hausgemachte Teigtaschen mit Schrimps und Mascarpone. Serviert mit einer cremiger Zitronen
Petersilie und Butter Sauce
Fraîchement préparé avec des crevettes et du mascarpone.
Servi avec une sauce crémeuse au citron, persil et beurr

MANZO PASTA / PÂTES MANZO

Penne Pasta mit Black Angus Beef Streifen in einer Champignons,
Zwiebel- und Weißwein Sauce
Penne aux lanières de bœuf Black Angus dans une sauce aux champignons,
oignons et vin blanc

KINDERMENU / MENU ENFANT

PIZZA MARGHERITA

€9.00

HÄHNCHENSTÄBCHEN & POMMES FRITES / POULET GOUJONS & FRITES

€7.00

HAUSGEMACHTE LINGUINE NAPOLITANA / LINGUINE NAPOLITANA FAIT MAISON

€5.50

HAUSGEMACHTE MINI BURGER & POMMES FRITES / MINI BURGER FAIT MAISON & FRITES

€6.00

FISCHFINGER & POMMES FRITES / FISH FINGERS ET FRITES

€6.50

HAUSGEMACHTE DESSERTS / DESSERTS FAIT MAISON

LAVA CAKE

Serviert mit Vanilleeis und Schokoladen Sauce
Servi avec glace vanille et sauce chocolat

€6.00

PROFITEROLES

Serviert mit Schokoladen Sauce, bestreut mit Mandelflocken
Servi avec sauce au chocolat, saupoudré de flocons d'amandes

€6.00

CRÈME BRÛLÉE

Unsere Hausspezialität, feines cremiges Dessert, mit Karamelkruste
Notre spécialité de la maison, un dessert délicat et crémeux, au caramel croquant

€6.00

EIS SCHOKOLADE - VANILLE / GLACE CHOCOLAT – VANILLE

€2.00

scoop

**Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.
Tous les prix incluent la TVA et les frais de service.**