

RESTAURANT + BISTRO

Winter

SPEISEKARTE



Vorspeisen und Snacks

SUPPEN

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube (a,b,i)	4,20 €
Hausgemachte vegetarische Kartoffelsuppe (a,b,i)	4,50 €
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen (a,b,i)	5,00 €

FÜR ZWISCHENDURCH

Mozzarellasticks (5 Stück) mit Salatbeilage und Dip (a,b,e,i,13)	5,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,50 €
mit Champignons dazu eine Salatbeilage (i)	zzgl. 2,00 €
mit Hähnchenbrustfilet dazu eine Salatbeilage (i)	zzgl. 3,50 €
Mozzarella auf Tomaten Caprese und Basilikum (a,i), dazu reichen wir verschiedene Öle und Brot	6,00 €
Gebackener Käse	6,00 €
Weichkäse aus Kuhmilch mit Salatbeilage und Dip (a,b,h,i,13)	
Kartoffel-Rösti	6,50 €
mit gebeiztem Lachs und mariniertem Gurkensalat (a,c10,i,j)	



Salatzeit

RAN AN DEN SALAT

Kleiner gemischter Salat 3,50 €

Griechischer Salat 6,50 €

Frische Blattsalate, Kirschtomaten, Zwiebeln, Gurke, Paprika, Oliven und Schafskäse ^(a,i,j)

Thunfischsalat 7,00 €

Frische Blattsalate, Thunfisch, Kirschtomaten, Gurke, Mais, Zwiebeln und Käse ^(a,e,i,j,13)

Rucola-Mixsalat 7,00 €

mit warmem Ziegenkäse, Birnenhälften, Sprossen und Walnüssen ^(c9, i,j)

OLantis-Gesundheitssalat 7,50 €

Frische Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Mais, Zwiebeln, Walnüssen, Sprossen und Karotten ^(a,e,g,i,j)

Zu allen Salaten reichen wir ein hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl sowie frisches Baguette. Dressings: Knoblauchsoße, Kräuter-Dressing, Sylter Dressing und Vinaigrette.

Genießen Sie Ihren Salat wahlweise mit

gebratenen Champignons ⁽⁷⁾ zzgl. 2,00 €

Falafelbällchen zzgl. 3,00 €

Hähnchenbruststreifen ⁽⁷⁾ zzgl. 3,50 €





Hauptgerichte

PASTA

Penne oder Spaghetti **6,50 €**
wahlweise mit Tomatensoße oder Bolognese (a,e)

Frische Gnocchi **7,00 €**
mit Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikum,
Pesto mit Olivenöl und Garnelen (a,e,g,i)

Pasta Arrabiata **7,00 €**
Penne oder Spaghetti mit
hausgemachter Tomaten-Jalapeño-Soße – scharf! (a,e,g,i,7)

Pasta OLantis **7,50 €**
Penne mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika
und gebratenen Mettwurstchen (a,e,g,i,7)

FLAMMKUCHEN

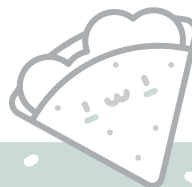
Süßer Flammkuchen **5,90 €**
mit Apfel, Zimt und Rosinen (a,e,i,3,7,8)

Buchen Sie gerne eine Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße dazu **zzgl. 1,10 €**

Flammkuchen „Elsässer Art“ **6,20 €**
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche (a,e,i,3,7)

Flammkuchen „Griechischer Art“ **6,20 €**
Feta, Peperoni, Zwiebeln (a,e,i,3,7)

Flammkuchen mit Lachs **6,70 €**
Wildlachs, Shrimps und Dill (a,e,f,g,i,j,3,7)



BAGUETTES - KNUSPRIGER GENUSS

Vegetarisches Tomaten Baguette **5,50 €**
mit Linsen-Tomaten-Aufstrich, Tomate, Mozzarella, Basilikum
und Rucola-Mixsalat - mit Käse überbacken (a,g)

Salami Baguette **6,00 €**
mit Salami, Tomatenscheiben, Gurke, Zwiebeln, Käse und
Rucola-Mixsalat - mit Käse überbacken (a,i, 1,3,8,13)

Schinken Baguette **6,00 €**
mit Schinken, Tomatenscheiben, Gurke, Zwiebeln, Käse und
Rucola-Mixsalat - mit Käse überbacken (a,i,2,3,7,8,13)

Thunfisch Baguette **6,50 €**
mit Thunfisch, Tomatenscheiben, Gurke, Käse und
Rucola-Mixsalat - mit Käse überbacken (a,i,j,2,8,13)

Fitness Hähnchen Baguette **6,50 €**
Körner Baguette mit Hähnchenbruststreifen, Frischkäse, Radieschen
Sprossen, Paprika, Gurke und Rucola-Mixsalat - mit Käse überbacken (a,d,i)

Rustikales Baguette **7,00 €**
Körner Baguette mit Schweinesteak, Frischkäse, Zwiebeln
und Rucola-Mixsalat - mit Käse überbacken (a,d)

Avocado-Roastbeef Baguette **7,50 €**
Fluffiges Ciabatta mit Avocado Creme, Roastbeef-Aufschnitt
und Rucola-Mixsalat - mit Käse überbacken (a,b,e,k)

*Zu allen Baguettes reichen wir Ihnen eine Soße Ihrer Wahl:
Barbecuesoße, French Dressing, Sylter Dressing, hausgemachte Knoblauchsoße oder
hausgemachte Kräutersoße.*

Hauptgerichte

AUS TOPF UND PFANNE

Herzhafte Crêpes mit Käse **5,20 €**
wahlweise mit Schinken, Salami, Pilzen oder Thunfisch (a,e,i,j,2,3,7,8)

Cremige Käsespätzle **6,50 €**
frische Spätzle (wahlweise mit Speck), Käse und Zwiebeln (b,i,7)

Vegetarisches Schnitzel **8,00 €**
mit Pommes und frisch gebratenen Champignons (a,b,e,i,k)

Hähnchenpfanne mit Gemüse **8,50 €**
Hähnchenbrust, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Möhren,
wahlweise mit Penne oder Kartoffeln (a,13)

Schweineschnitzel **8,50 €**
wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln (a,b,e,i,k)
und Jägersoße **zzgl. 1,00 €**

Schweinefilet **10,50 €**
im Schinkenmantel auf Ratatouille-Gemüse, dazu Bratkartoffeln (e,i,7)

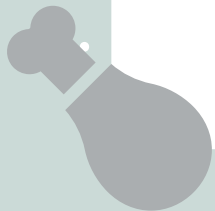
OLANTIS-KLASSIKER

Pommes (a,e) (klein) **1,80 €** (groß) **3,20 €**

Hamburger (a,a6,d,e,h,i,k,m) **4,30 €**

Cheeseburger (a,a6,d,e,h,i,k,m) **4,50 €**

Riesen Currywurst mit Brot **4,90 €**
mit hausgemachter warmer Currysoße (a,b,e,k,2,3,4)





OLANTIS-KLASSIKER

Pizza Margherita	5,20 €
wahlweise mit Salami, Schinken, Thunfisch oder Champignons ^(a,i)	zzgl. je 1,00 €
Bauernfrühstück	5,50 €
mit Speck und Zwiebeln ^(e)	
Bratkartoffeln	5,90 €
mit 2 Spiegeleiern, Speck und Zwiebeln ^(e,i)	
Gebratener Leberkäse	6,50 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Gewürzgurke ^(a,b,e,i,k)	

Desserts

DESSERTS

Süße Crêpes	3,70 €
wahlweise mit Zucker, Zimt und Zucker, Kirschen, Kinderriegel oder Apfelmus ^(a,e,g,h,i,3)	
Warmer Apfelstrudel	4,20 €
mit Vanillesoße und Sahne ^(a,e,g,h,i,3)	
Lavakuchen	5,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^(e,g,i,3,4)	
Früchtebecher „Oldenburg“	5,50 €
Frischer Obstsalat mit je 1 Kugel Walnuss-, Erdbeer- und Vanilleeis, dazu Schlagsahne ^(a,e,i)	

Schauen Sie auch in unsere Kuchenvitrine!



Alkoholfreie Getränke

WARMER GETRÄNKE

Café Creme / Tasse ⁽¹¹⁾	2,20 €
Café Creme / Pott ⁽¹¹⁾	2,70 €
Espresso ⁽¹¹⁾	1,90 €
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	2,80 €
Heiße Schokolade ohne Sahne ^(i,11)	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^(i,11)	2,80 €
Cappuccino ^(11,i)	2,80 €
Latte Macchiato ^(i,11)	3,20 €
Milchkaffee ^(i,11)	3,20 €
Glas Tee	2,20 €
Früchtetee, Grüner Tee, Kamillentee, Kräutertee, Pfefferminztee, Rooibos-Tee, Schwarzer Tee	
Heiße Zitrone, frisch gepresst	3,00 €

Sie genießen Ihren Kaffee oder eine Kaffeespezialität mit einem Sirup für nur 0,50 € zusätzlich.

Amaretto, Caramel, Haselnuss, Vanille ^(1,2,4,8)



Alkoholfreie Getränke

KALTE GETRÄNKE

Vilsa Wasser	0,25 L	0,75L
Vilsa Naturell (Still)	2,50 €	4,50 €
Vilsa (Medium)	2,50 €	4,50 €
Tafelwasser	0,2 L	0,4 L
	1,40 €	2,20 €
Schweppes	0,2 L	
Bitter Lemon (1,2,3,4,9)	2,70 €	
Ginger Ale (1,2,3,4,9)	2,70 €	
Tonic Water (12)	2,70 €	
Soft Drinks	0,2 L	0,4 L
Coca Cola (1,2,3,9,11)	2,50 €	3,90 €
Coca Cola Light (1,2,3,8,9,11)	2,50 €	3,90 €
Fanta (1,2,3,9)	2,50 €	3,90 €
Sprite (1,2,3,9)	2,50 €	3,90 €
Mezzo Mix (1,2,3,9,11)	2,50 €	3,90 €
Bionade	0,33 L	
Holunder	2,80 €	
Ingwer/ Orange	2,80 €	
Fassbrause	0,33 L	
Johannisbeere	2,80 €	
Zitrone	2,80 €	
Rhabarber	2,80 €	



Alkoholfreie Getränke

KALTE GETRÄNKE

Säfte	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft, naturtrüb ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Apfelsaft, klar ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Orangensaft ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Bananensaft ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Kirschnektar ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Ki-Ba (Kirsch-Bananen-Nektar) ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Tomatensaft ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Maracujasaft ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Traubensaft ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Alle Säfte auch als Schorle ⁽⁹⁾	2,50 €	3,90 €
Frisch gepresster O-Saft	3,50 €	5,00 €

HAUSGEMACHTES

Zitronen-Basilikum-Limonade 0,3 L 2,50 €
Zitronen, Basilikum, Ahornsirup, Mineralwasser

Wechselnde Buttermilch-Auswahl 0,3 L 2,50 €

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Hausgemachter alkoholfreier Apfel-Glühwein 0,2 L 2,50 €
Apfel- und Orangensaft, Zimt, Anis, Nelken, Kardamom



Alkoholische Getränke

Bier vom Fass	0,3 L	0,5 L
Jever Pils	2,90 €	4,20 €
Becks Pils	2,90 €	4,20 €
Kräusen Pils	2,90 €	4,20 €
Alster	2,90 €	4,20 €
Erdinger	3,00 €	4,20 €
Flaschenbiere		0,5 L
Erdinger Kristall		4,00 €
Erdinger dunkel		4,00 €
Flaschenbiere alkoholfrei	0,33 L	0,5 L
Becks alkoholfrei	2,50 €	
Erdinger alkoholfrei		4,00 €

PRICKELNDE ERFRISCHUNGEN

Hugo	alkoholfrei	3,50 €	
	mit Sekt	4,50 €	
Aperol Spritz	mit Sekt	4,50 €	
Sekt	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Henkell, trocken	3,20 €		15,00 €
Rosé Sekt (Piccolo)		4,50 €	

WEINGENUSS

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren Hausweinen.

Offene Rotweine, Weißweine sowie Roséweine erhalten Sie bereits ab 4,00 € pro Glas.



Das Kleingedruckte

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
(sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- a1 Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
- a2 Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- a3 Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- a4 Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
- a5 Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- a6 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- b Sellerie
- c Erdnüsse
- c1 Schalenfrüchte (Haselnüsse)
- c2 Schalenfrüchte (Cashewnüsse)
- c3 Schalenfrüchte (Macadamianüsse)
- c4 Schalenfrüchte (Mandeln)
- c5 Schalenfrüchte (Paranüsse)
- c6 Schalenfrüchte (Pecannüsse)
- c7 Schalenfrüchte (Pistazien)
- c8 Schalenfrüchte (Queenslandnüsse)
- c9 Schalenfrüchte (Walnüsse)
- c10 Muskatnuss
- d Sesamsamen
- e Eier
- f Krebstiere
- g Schalenfrüchte

- G Gelatine
- H Soja- und Sojaerzeugnisse
- i Milch- und Milcherzeugnisse
- j Fisch- und Fischerzeugnisse
- k Senf- und Senferzeugnisse
- L Schwefeldioxid/ Sulphite
- M Lupine
- N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 mit Zucker und Süßungsmittel(n)
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gewachst
- 14 Kaliummetabisulfit

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!