

Speisekarte



Instagram



facebook



Vorspeisen



Eröffnen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einer Auswahl an verlockenden Vorspeisen, die Ihren Gaumen verwöhnen.

Gegrillte Pepperoni - 8,90 €

Saftige Pepperoni gegrillt in Olivenöl, serviert mit duftendem Baguette.

Gebackener Schafskäse - 12,90 €

Zarter Schafskäse gebacken mit Tomaten, begleitet von knusprigem Baguette.

Camembert mit Preiselbeeren und Salat - 9,80€

Genießen Sie unseren köstlichen Camembert, serviert mit einer harmonischen Begleitung von süßen Preiselbeeren und knackigem Salat.

Grillgemüse mit Feta - 11,90€

Knackige, buntes Gemüse der Saison mit Feta crumble

Restaurante Olé

Tapas

Entdecken Sie unsere verlockende Auswahl an spanischen Tapas, perfekt zum Teilen oder um sich eine köstliche Vielfalt zu gönnen.



TAPAS FRIAS

Oliven - 4,20 €

Käse - 6,90 €

Boquerones essig-öl mit Oliven - 8,20 €

Auf Brot: 3 st.

Jamón - 7,90 €

Bruschetta - 6,50€

Ziegenkäse mit Karamelisierte Zwiebel - 7,90 €

Gerauchte lachs auf Surimi Creme - 8,20 €

TAPAS CALIENTES

Tortilla - 6,90 €

Bravas - 7,20 €

Croquetas Pollo/Jamon- 6,90 €

Panierte Brie Stückchen - 5,20 €

Mozarella Sticks - 7,20 €

Chorizo Borracho - 7,90 €

Dateln im Speckmantel - 7,50 €

Pimientos Padron - 8,50 €

Rabas (Kalamar Streifen) - 9,50 €

Surimi - 5,90 €

Boquerones Fritos - 9,20 €

Gambas al Ajillo - 10,40 €

DIPS - 3,10 €

-Alioli

-Tzaziki

-Brava

-Knobi

Korb Knusprige Brot - 2,50€

3 Dips + Brot - 10,00 €

Tapasplatte



Genießen Sie eine Auswahl an köstlichen spanischen Tapas & spanische Brotaufstrichen und lassen Sie sich von ihrem köstlichen Geschmack begeistern.

Genuss ab Zwei Personen

Bruschetta

Knuspriges Baguette mit sonnengereiften Tomaten, Olivenöl und frischem Basilikum.

Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln

Zarter Ziegenkäse auf geröstetem Brot, verfeinert mit süßen karamellisierten Zwiebeln.

Jamon

Luftgetrockneter spanischer Schinken, sorgfältig geschnitten und vollmundig im Geschmack.

Lachs auf Surimi-Creme

Zarter geräucherter Lachs auf einer cremigen Surimi-Basis, verfeinert mit frischen Kräutern.

Tortilla

Traditionelle spanische Tortilla mit Kartoffeln, Zwiebeln und Ei, ein Klassiker der spanischen Küche.

Datteln mit Speck umhüllt

Süße Datteln umhüllt von knusprigem, aromatischem Speck, eine harmonische Kombination aus süß und herzhaft
... und dazu genießen Sie die Vielfalt von Käse, Croquetas, Oliven, Bravas und Surimi

Spanische Tapasplatte mit Brotaufstrich p.P 22,50 € - ab 2 Personen

Bitte beachten Sie, dass unsere Tapasplatten frisch zubereitet werden und daher mindestens 30 Minuten Zubereitungszeit benötigen. Genießen Sie die Vorfreude.

Restaurante Olé

Paella



Tauchen Sie ein in die Welt der spanischen Küche mit unserer authentischen Paella, die mit Sorgfalt und Hingabe zubereitet wird.

Wählen Sie aus den folgenden Optionen:

Genuss ab Zwei Personen

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten - 22,70€ p/p

Paella mit einer Fülle von Meeresfrüchten wie Garnelen, Muscheln und Tintenfisch, für einen Geschmack des Ozeans.

Paella mit Fleisch & Meeresfrüchten - 21,70€ p/p

Unsere Paella "Mar y Tierra" vereint das Beste aus beiden Welten: eine harmonische Mischung aus zartem Fleisch und frischem Fisch.

Paella Vegetarisch - 18,70€ p/p

Eine köstliche Paella, reichhaltig gefüllt mit einer bunten Vielfalt an frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen.

Genießen Sie den Geschmack Spaniens in jedem Bissen unserer sorgfältig zubereiteten Paella.

Spanische Paella - ab 2 Personen

Bitte beachten Sie, dass unsere Paella frisch zubereitet wird und daher mindestens 30 Minuten Zubereitungszeit benötigt. Genießen Sie die Vorfreude.

Restaurante Olé

Frische Salate

Entdecken Sie unsere Auswahl an Salaten, sorgfältig zubereitet und voller Frische.



Salat mit Putenstreifen - 15,70 €

Ein bunter Mix aus frischem Salat, zarten Putenstreifen, und einem delikaten Honig-Senf dressing.

Salat mit Rinderstreifen (Entrecôte) - 18,90 €

Knackiger Salat, zart marinierte Rinderstreifen vom Entrecôte und ein verlockendes Honig-Senf Dressing. Eine delikate Kombination für wahre Feinschmecker.

Salat mit Thunfisch - 14,90 €

Knackiger Salat mit zartem Thunfisch, feinen Zwiebeln sowie einem gekochten Ei, Oliven.

Salat mit Schafskäse würfel, und croutons - 14.90 €

mit Peperoni, Oliven und einem delikaten Kräuterdressing.

Beilagen Salat - 4,50 €

Ein kleiner gemischter Salat, perfekt als Begleitung zu Ihrer Hauptmahlzeit oder als leichter Snack.

Restaurante Olé

Hauptspeisen



Genießen Sie unsere Auswahl an köstlichen Gerichten vom Rind und Schwein.

Rind

Entrecôte mit Kräuterbutter ca. 350g - 26,50 €

Ein saftiges Entrecôte, gekrönt mit würziger Kräuterbutter, begleitet von knusprigen Pommes und einem delikaten Salat.

Schwein

Pincho Moruno (Schweinespieße) -15,40 €

Zarte Schweinespieße, serviert mit Pommes und einem erfrischenden Salat.

Schnitzel Wiener Art - 15,70 €

Klassisches Schnitzel nach Wiener Art, mit knusprigen Pommes und einem knackigen Salat.

Lendemedallions mit Kräuterbutter - 17,40 €

Saftiger Medallions, garniert mit aromatischer Kräuterbutter, dazu knusprige Pommes und frischer Salat.

Restaurante Olé

Hauptspeisen



Genießen Sie unsere Auswahl an köstlichen Gerichten vom Hähnchen, Nudeln und Fisch.

Hähnchen

Hähnchenspieße - 15,90 €

Saftige Hähnchenspieße mit hausgemachter Marinade, serviert mit goldbraunen Pommes und einem knackigen Salat.

Cevapcici - 12,50 €

Begleitet von pommes und Tzaziki

Fischgericht

Zartes Lachsfilet mit einer Auswahl an saisonalem Gemüse - 21,60 €

Genießen Sie die Frische des Meeres mit unserem saftigen Lachsfilet, begleitet von einer Vielfalt an knackigem, saisonalem Gemüse.

Calamares a la Romana- 18,70 €

Frisch panierte Tintenfischringe, serviert mit Alioli dip und knackigen Salat.

Pulpo a la Gallega - 23,90 €

Oktopus auf Kartoffelscheiben mit Olivenöl-Paprika refinert.

Restaurante Olé

Für kleine
Hungern



Für unsere kleinen Genießer

Panierte Hähnchenstücke mit Pommes - 11,50 €

Schnell und lecker - saftige Hähnchenstücke,
paniert und goldbraun frittiert, dazu knusprige
Pommes.

1 Bratwurst mit Pommes - 8,50 €

Feine Bratwurst mit Knusprige Pommes

Chicken Wings mit Pommes - 9,80€

Zarte, saftige Wings mit knusprige Pommes

Extra Portion Ketchup/Mayo - 0,50 €

Restaurante Olé

Desserts / Kaffee



Süße Verführungen erwarten Sie...

Crema Catalana - 6,50€

Eine selbstgemachte Pudding mit Zimt und Orangenschale aromatisiert

Vanilleeis mit Schokosauce (Coupe Danmark) - 5,90 €

Zwei Kugeln cremiges Vanilleeis, mit einer verführerischen Schokosauce und Sahne.

Joghurt mit Honig und Nüssen - 6,50 €

Frischer Joghurt serviert mit süßem Honig und knusprigen Nüssen, eine köstliche Kombination für einen leichten Genuss.

und dazu verlockende heiße Getränke...

Espresso - 2,20 €

Intensiver Espresso, perfekt für einen kräftigen Genussmoment.

Espresso Macchiato - 2,30 €

Ein Espresso mit einem Hauch von Milchschaum, für einen sanften Geschmack.

Café Crème - 2,50 €

Ein klassischer Kaffee mit milder Crema, für einen aromatischen Genuss.

Cappuccino - 2,80 €

Cremiger Cappuccino, verziert mit einem Hauch von Kakao, für ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

Latte Macchiato - 3,20 €

Geschichteter Latte Macchiato, mit sanfter Milchschaumkrone, für einen süßen Genussmoment.

Tee - 2,20 €

Eine Auswahl an erlesenen Teesorten, für einen entspannten Moment der Ruhe.

Milch Kakao - 3,50 €

Reichhaltiger Kakao, verfeinert mit warmer Milch, für eine süße Verführung.

Eis Latte - 4,20 €



Restaurante Olé

Soft & Saftgetränke



Erfrischende Kaltgetränke und Säfte prickelnd sowie pur zu genießen

Soft

Coca - Cola/Zero - 0,33 l: 3,70 €
Klassische Cola, erfrischend und belebend.

Fanta - 0,33 l: 3,70 €
Für einen spritzigen Genussmoment.

Mezzo- Mix - 0,33 l: 3,70 €
Perfekt für einen Hauch von Süße.

Sprite - 0,33 l: 3,70 €
Für einen prickelnden Geschmack.

Bitter Lemon - 0,2 l: 3,20 € | 0,4 l: 4,20 €
Herb-frisch, für eine erfrischende Abwechslung.

Eistee - 0,33 l: 3,70 €
Kühler Eistee, für einen erfrischenden Schluck an heißen Tagen

Red Bull - 4,70 €

Säfte

Apfelsaftschorle - 0,2 l: 2,70 € | 0,4 l: 3,70 €
Apfelsaftschorle, für einen erfrischenden Genuss.

Orangensaftschorle - 0,2 l: 2,70 € | 0,4 l: 3,70 €
Orangensaftschorle, für einen fruchtigen Geschmack.

Johannisbeerschorle - 0,2 l: 2,70 € | 0,4 l: 3,70 €
Erfrischende Johannisbeerschorle, für einen leichten Genuss.

Maracujanektarschorle - 0,2 l: 2,70 € | 0,4 l: 3,70 €
Exotische Maracujanektarschorle, für eine geschmackliche Abwechslung.

Säfte pur +0,80 €

Restaurante Olé

Biere

Erfrischende Biervielfalt



Fassbier

Krombacher Pils/Radler - 0,3 l: 3,50 € | 0,5 l: 4,50 €

Das klassische Pilsener von Krombacher, für einen vollmundigen Genuss.

Krombacher Weizen/W-Radler - 0,3 l: 3,50 € | 0,5 l: 4,50 €

Das beliebte Weizenbier von Krombacher, für einen herrlich fruchtigen Geschmack.

Flaschenbiere

Alkoholfreies Weizen - | 0,5 l: 4,50 €

Erfrischendes alkoholfreies Weizenbier, für einen genussvollen Moment ohne Alkohol.

Münchner Helles - | 0,5 l: 4,50 €

Das klassische Münchner Helle, für einen milden und süffigen Biergenuss.

Kristallweizen - | 0,5 l: 4,50 €

Klar filtriertes Kristallweizen, für einen frischen und klaren Geschmack.

Alkoholfreies Pils - 0,33 l: 3,50 €

Estrella Galicia - 0,33l: 3,50€

San Miguel - 0,33l: 3,50€

Restaurante Olé

Weinschorle & Mineralwasser



Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl an erfrischenden Weinschorlen, von spritzigem Riesling bis hin zu fruchtigem Rosé.

Weinschorle

Riesling - 0,25 l: 3,50 € | 0,5 l: 5,50 €

Frischer Riesling, perfekt für eine leichte und spritzige Weinschorle.

Rosé - 0,25 l: 3,50 € | 0,5 l: 5,50 €

Zarter Rosé, für eine erfrischende und aromatische Weinschorle.

Apfelwein - 0,25 l: 3,50 € | 0,5 l: 5,50 €

Fruchtiger Apfelwein, für eine spritzige und erfrischende Weinschorle.

Grauburgunder - 0,25 l: 4,50 € | 0,5 l: 6,50 €

Gehaltvoller Grauburgunder, für eine aromatische und erfrischende Weinschorle.

Mineralwasser

Medium - 0,75 l: 5,50 €

Feinperliges Medium-Wasser, für einen erfrischenden Genuss.

Classic - 0,25 l: 2,50 € | 0,75 l: 5,50 €

Klassisches, sprudelndes Wasser, für einen belebenden Durstlöcher.

Still - 0,25 l: 2,50 € | 0,75 l: 5,50 €

Klares, stilles Wasser, für einen erfrischenden Schluck ohne Kohlensäure.

Restaurante Olé

offene Weine



Entdecken Sie unsere erlesene Weinauswahl, perfekt abgestimmt auf unsere Gerichte für ein vollendetes Genusserlebnis.

offene Weißwein 0,2 l

Verdejo de Castilla, trocken - 6,20 €

Saftig am Gaumen mit blumig-floralem Bukett und beeindruckenden Fruchtnoten von Stachelbeere, grünen Kiwis, Passionsfrucht und Zitrusfrüchten.

Riesling, trocken - 4,70 €

Ein trockener Riesling mit einer erfrischenden Säure

Sauvignon Blanc, trocken - 5,60 €

Ein trockener Sauvignon Blanc mit einer frischen Note von Zitrusfrüchten.

Grauburgunder, trocken - 5,20 €

Ein trockener Grauburgunder mit einer delikaten Fruchtnote.

Riesling lieblich - 4,70 €

offene Roseweine 0,2 l

Rioja Rosé, trocken - 6,20 €:

Genießen Sie den sonnigen Charme Spaniens mit unserem Rioja Rosé. Ein trockener und erfrischender Wein, der perfekt zu vielen Gelegenheiten passt.

Portugieser (Freinsheimer), trocken - 4,50 €:

Entdecken Sie die Vielfalt deutscher Weine mit unserem trockenen Portugieser aus Freinsheim.

Restaurante Olé

offene Weine & Sekt



Entdecken Sie unsere erlesene Weinauswahl, perfekt abgestimmt auf unsere Gerichte für ein vollendetes Genusslebnis.

offene Rotweine 0,2 l

Crianza Rioja, trocken - 6,20 €

Dieser Rioja begeistert Sie durch feine Toast- und Röstaromen. Eleganter und sehr weicher Bio Rotwein aus der spanischen Topregion La Rioja.

Ribera del Duero, trocken - 6,90 €

Die ausdrucksstarke Aromen nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere, abgerundet von Schokolade, Zimt und Gewürznelken

Sekt 0,1 l

Spanischer Provetto Spumante Bianco Brut, trocken - 3,50 €

Leichte Zitrusnoten und eine zarte, erfrischende Perlage machen diesen Prosecco zum idealen Begleiter an warmen Tagen und für Events mit Freunden.

Sekt Maracuya - 0,15 l - 4,50 €

Restaurante Olé

SANGRIA



1 l
26,00€



0,2 l
6,50€

Die Geschichte:

Die Ursprünge von Sangria werden auf etwa 2.000 Jahre zurückdatiert, als die Römer auf die Iberische Halbinsel kamen, um Spanien zu erobern. Als ein Grundnahrungsmittel (Wein war eine sicherere Alternative zu Wasser, da der Weinherstellungsprozess viele schädliche Mikroorganismen abtötete) und ein beliebtes Handelsgut in der Römerzeit wurden mehr Weinberge angelegt, die mehr Wein produzierten. Da die Weinherstellung damals weniger verfeinert war als heute, war der produzierte Wein oft allein betrachtet kräftig und intensiv, daher war es eine gängige Praxis, ihn zu verdünnen und natürliche Süßungsmittel wie Honig, Gewürze und Früchte hinzuzufügen, um seinen Geschmack zu verbessern.

Während Vorläufer des modernen Sangrias in den Jahrhunderten nach dem Untergang des Römischen Reiches genossen wurden, begann es im 18. und 19. Jahrhundert richtig Fahrt aufzunehmen.

Neben Gerichten wie Paella ist Sangria zu einer der begehrtesten kulinarischen Attraktionen für Besucher geworden und rundet eine bemerkenswerte Entwicklung ab.

Sangria dreht sich rund um schöne Zeiten, Sonnenschein und das Zusammenbringen von Menschen.

Flaschenweine



Entdecken Sie die perfekte Begleitung für Ihren besonderen Abend mit unseren erlesenen Weinen, sorgfältig ausgewählt für unsere einzigartigen Gerichte.

Rotweine 0,75 l

Spanischer RIOJA RAMÓN BILBAO Crianza , trocken 14% - 26,90 €

Dieser erneuerte Klassiker ist einer der am meisten gefragten Crianzas unseres Landes, allgegenwärtig in der Gastronomie. Der neue Jahrgang, Ramón Bilbao Crianza 2019 (ausgezeichnetes Jahr) ist aus ausgewählten Tempranillo-Trauben verschiedener Parzellen hergestellt und reifte 14 Monate in amerikanischer Eiche. Ein ausgewogener Wein, mit Frische und guter fruchtiger Intensität. **Weingut:** Bodegas Ramón Bilbao **WEINSTIL:** fruchtig, würzig **Rebsorte:** 100% Tempranillo

CONDADO DE ORIZA Crianza Ribera del Duero, trocken 14% - 27,90 €

Die ausdrucksstarke Aromen nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere, abgerundet von Schokolade, Zimt und Gewürznelken

Ein duftiger und feimundiger Rotwein gesucht, der einen warmen Körper zeigt? Dann ist dieser hier genau richtig. Dieser Rotwein stammt aus Castilla y León und ist ein perfekter Genießerwein.

Er zeigt eine gefällige Frische. Charakterlich ist er herrlich frisch. Durch die Reifung in Barriquefässern präsentieren sich diskrete Toastaromen und ein reicher Charakter.

Restaurante Olé

Longdrinks



Von erfrischenden Aperitifs wie Aperol Spritz und Hugo bis hin zu klassischen Favoriten wie Gin Tonic und Vodka Lemon bieten wir für jeden Geschmack das Passende

Martini Pomegranate - 6,50 €

Verführerischer Martini mit einem Hauch von Granatapfel, für einen exotischen Genuss.

Tinto de Verano - 6,50 €

Erfrischende Kombination aus Rotwein und Bitter Lemon, für einen leicht herben Genuss.

Aperol Spritz - 6,50 €

Erfrischender Aperol Spritz, für einen spritzigen Start in den Abend.

Aperol Orange - 6,50 €

Fruchtiger Aperol mit einem Spritzer Orange, für einen leicht herben Geschmack.

Lillet Berry - 6,50 €

Lillet mit einer fruchtigen Beeren-Note, für einen aromatischen Genussmoment.

Hugo - 6,50 €

Der beliebte Hugo, mit frischer Minze und einem Hauch von Holunderblüte, für einen erfrischenden Drink.

Gin Tonic - 7,00 €

Klassischer Gin Tonic, mit spritziger Tonic Water und einer Scheibe Zitrone, für einen erfrischenden Genuss.

Havana Cola - 7,00 €

Havana Rum mit spritziger Cola, für einen klassischen Cocktailgenuss.

Jacky Cola - 7,00 €

Jack Daniel's Whiskey mit erfrischender Cola, für einen kräftigen Geschmack.

Vodka Lemon - 7,00 €

Vodka mit spritziger Zitronenlimonade, für einen erfrischenden Cocktail.

Vodka Maracuja - 7,00 €

Vodka mit fruchtiger Maracujanektar, für einen exotischen Geschmack.

- **Cocktail Ole - 7,50 €**

Restaurante Olé

Digestif

Genießen Sie unsere verlockende Auswahl an Schnäpsen



0,2 cl 3,00 €

Sambuca

Williamsbirne

Marille

Mirabelle

Ouzo

Jägermeister

Dos Mas (süß)

0,4 cl 4,20 €

Ramazotti

Baylis

Tunel
Kräuterlikör



Veterano Osborne - 4,90€

Carlos I - 6,90€

1866 - 12,10€

Restaurante Olé