

# lunch@oliveiras

kreative mediterrane gastlichkeit

## TAGES-MENÜS – inkl. Salat oder Suppe

---

**Kleiner Blattsalat** mit Haus- od. Frenchdressing | **Maroni-Cremesuppe**

Menü 1	<b>Lammgigot</b> mit Senfsauce und Ofenkartoffel	26
Menü 2	<b>Rindsgeschnetzeltes</b> an Champignons-Rahmjus mit Pommes Frites	28
Menü 3	<b>Gambas-Würfel mit Currysauce</b> im Reisring mit Gemüse	29
Menü 4	Linguine " <b>aglio e olio</b> " mit Peterli	24
Menü 5	<b>Gemüse-Lasagne</b> mit Cherrytomaten	25
Menü 6	Rindsfiletwürfel " <b>Stroganoff</b> " mit Gemüsereis	39

## CHEFS-EMPFEHLUNG

---

<b>Raumlachs-Streifen auf Eisberg</b> mit Gemüsevinaigrette	29
<b>Rinds-Tatar "Oliveiras"</b> mit Zwiebelconfit und knusprigen Baguettechips	26 /34

## MITTAGS-KLASSIKER

---

<b>Rinds-Entrecote "Oliveiras-Café de Paris"</b> in Tranchen mit Pommes Frites	150gr 41 /200gr 47
<b>Angus-Rindsburger</b> im Focacciabrot: mit Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Speck, Sauce	25
<b>Vegi-Burger</b> im Focacciabrot: Grillgemüse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Guacamole	22
-----	
Extra-Beilagen: Pommes Frites 7  Rosmarinkartoffeln 7  frischer Spinat 7  Ofengemüse 7  Safranrisotto 9	

## DESSERT

---

**Süsse Miniatures:** 5.50 - 9 | Wiener Eiskaffee: 11  
für mehr Auswahl bringen wir gerne die Dessertkarte

## WEINEMPFEHLUNG

---

		1dl
Weiss:	<b>Sauvignon Blanc</b>	Lavradores de Feitoria, Douro, P  8.70
	<b>Verdelho</b>	Casal da Coelheira, Tejo, P  8.10
	<b>"Bovel" Cuvée Blanc</b>	Weingut Monika & Daniel Marugg, Fläsch, CH  8.90
Rot:	<b>Private Collection</b>	Casal da Coelheira, Tejo, P  9.40
	<b>Carm "Grande Reserva"</b>	Fam. Roboredo Ribeiro, Douro, P  12.50
	<b>Cap de Fougères</b>	Château Cap de Fougères, Bordeaux, F  10.30
	<b>Romanico</b>	Bodegas Teso La Monja, Toro, SP  9.30