

SALATE

Gemischter Salat 4,90
Eisberg- und Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Mais

DER PREIS FÜR DEN GEMISCHTEN SALAT IST IN UNSEREN STEAK-MENÜS BEREITS ENTHALTEN.

SALATSAUCEN:

American Dressing
Lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing
Pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Balsamico Vinaigrette
Aus kalt gepressten Ölen von Oliven und Sonnenblumen, Kräuter

Original Caesar Salad 9,90
Römersalat mit Knoblauchcroûtons, Original Caesar Dressing, Grana Padano und Röstbrot

Caesar Spicy Turkey Salad 13,90
Römersalat mit gegrillten Putenfiletstreifen, krossen Speckstreifen, Knoblauchcroûtons, Caesar Dressing, Grana Padano und Röstbrot

Olé Salad 14,90
Roma, Rucolasalat, Garnelen, Cherry Tomaten, Grana Padano, Balsamico Vinaigrette und Röstbrot

Gratinerter Ziegenkäse 13,90
auf Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen, Feigen-Senfdressing und Röstbrot

VORSPEISEN

Tomatensuppe 5,50
Cremig-fruchtig, mit einer Sahnehaube und Röstbrot

Curry-Champignon Suppe 6,50
mit Hühnchenfleisch und Röstbrot

Bruschetta 6,50
Frische Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Rucola & Grana Padano

Antipasti Platte 14,90
Mediterran angerichtete Paprikas, Champignons, Oliven, Auberginen und Zucchini



TAPAS

Aceitunas verdes marinadas 4,90
Marinierte grüne Oliven

Gambas al ajillo peladas 9,90
Knoblauchgarnelen am Spieß

Pimientos de Padron 6,90
Bratpaprika mit Fleur de Sel

Chipirones a la plancha 7,90
Kleine Tintenfische gegrillt

Dátiles con bacon 5,90
Datteln im Speckmantel

Tabla de quesos 7,90
Käseplatte

Serrano duroc ca. 50 g 6,90
Serrano Duroc-Schinken ca. 50 g

Tapas Platte 14,90
Von jedem Tapas ein wenig zum Probieren oder Naschen, dazu Brot und Cocktail-Dip

Chorizo rojo 5,50
Paprikawurst gegrillt

Olé

Steaks & more

STEAKS

PREMIUM BEEF

UNSERE STEAK-MENÜS ENTHALTEN:

EINEN GEMISCHTEN SALAT VORWEG, EINE BAKED POTATO MIT SOUR CREAM, RÖSTBROT UND KRÄUTERBUTTER

Ochsenfleisch aus Argentinien

RUMPSTEAK	200 g	22,90
Mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit. Kernig und zart	300 g	27,90
RIBEYE / ENTRECÔTE	250 g	22,90
Aus der Hochrippe, zart und saftig. Marmoriert	350 g	29,90
RINDERFILET	200 g	26,90
Das zarteste Stück vom Rind. Original Olé-Schnitt	300 g	31,90

BEEF RIBS ASADO 700 g 34,90
Rinderrippen nach Asado-Art, mit Mais

U.S. Prime Beef aus Nebraska

RUMPSTEAK	300 g	36,90
Gleichbleibend höchste Qualität, saftig gegrillt. Zart und kräftig im Geschmack		
RIBEYE / ENTRECÔTE	350 g	41,90
Fein marmoriertes, höchst aromatisches Fleisch, aus der Hochrippe. Der Stolz unserer Fleischer		



Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

UNSERE SPECIALS

Olé Filetteller 21,90
zartes Rinderfilet, Putenbrustfilet und Schweinefilet im Speckmantel, überzogen mit Champignons à la Crème und Bratkartoffeln

Garnelen vom Grill 22,90
auf einem Rucola-Bett mit Knoblauch Dip und Röstbrot

Puten-Steak 15,90
Saftig gegrillt, mit Sauce Hollandaise dazu Baked Potato und Röstbrot

Zanderfilet 18,90
auf frischem Kartoffel-Grillgemüse und Zitronen-Buttersoße

Zarter Lammrücken 200g 21,90
Rosa gegrillt, feinwürzigem Blattspinat, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Spare Ribs 600g 18,90
Traditionelle Spare Ribs mit extra viel Fleisch, knusprig-kross gegrillt mit Mississippi BBQ Sauce, dazu Röstbrot und Kartoffelecken

Olé Schnitzel 14,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und einer frischen Zitronenspalte
Mit Champignons à la Crème zzgl. 2,60

Huftsteak, 200 g 18,90
Das Herzstück aus der Rinderhüfte dazu Baked Potato und Röstbrot
Mit Champignons à la Crème zzgl. 2,60

AMERICAN KITCHEN

Cheese Burger 13,90
100% Homemade Beef Patty mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Cheddar-Käse, Olé Burgersoße, dazu Pommes frites

Caesar Burger 14,90
100% Homemade Beef Patty mit Römersalat, Tomaten, Zwiebeln, Original Caesar Dressing, Grana Padano, dazu Pommes frites

BBQ Beef Burger 14,90
100% Homemade Beef Patty mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Cheddar-Käse, Mississippi BBQ Sauce, dazu Pommes frites

Mediterraner Chickenburger 14,50
Crispy Chickenburger mit Römersalat, Tomate und Mozzarella mit hausgemachter Basilikumpesto und Olé Burgersoße, dazu Pommes frites



EXTRAS

Baked Potato mit Sour Cream	3,60	Champignons à la Crème	2,60
Brokkoliröschen	3,20	Sauce Hollandaise	2,60
Mit Sauce Hollandaise		Chipotle Sauce	1,20
Bratkartoffeln Gebr. Champignon	4,90	Sour Cream Steaksauce	1,20
Mit Speck und Zwiebelwürfel		Knoblauch Mexico Dip	1,20
Röstbrot	1,20	Mississippi BBQ Sauce	1,50
Beidseitig mit Knoblauch		Trüffel Mayo	1,80
Spicy Potato Wedges	3,90	Sriracha Mayo	1,60
Sweet Potato Fries	4,60	Ketchup Mayo	0,60
Pommes frites	3,20	Kräuterbutter	0,80

Sämtliche Pommes beinhalten eine Sauce nach Wahl

vegetarische Gerichte

UNSERE WEINE

WEISS	0,2 l	0,75 l
Sauvignon Blanc	8,90	26,90
Les Fumées Blanches, Francois Lurton, Südrankreich, Frankreich, vielschichtig, intensiv aromatisch, leichter Genuss		
Dino Müller-Thurgau	6,50	19,90
Strub & Strub, Rheinhessen, Deutschland, klar, feinsaftig, Obst mit Kräutermanieralität		
Riesling "By the Glass"	7,50	21,90
Villa Huesgen, Mosel, Deutschland, Lebendig, frisch, fruchtiges Finale		
Grauburgunder "M.P."	6,90	20,50
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, ausgeprägte Aromen, nachhaltig im Geschmack, fruchtig-blumiges Bouquet		
PREMIUM WEISS	0,75 l	
Le Sabbie dell'Etna Bianco Etna Bianco	27,90	
Sizilien, Firriato, frisch und modern, mit Noten von Mimosen, Ginster, Pfirsich und Birnen. Voller Körper am Gaumen, sowie eine gute Struktur mit langem Abgang		
Quibia Blanco "Anima Negra"	29,90	
Mallorca, Spanien, Meeraromen, frisch mit fruchtigem Ausdruck nach Äpfeln, Zitrone und Blüten. Vollmundig und weich mit einem guten Gleichgewicht und Abgang		
ROT	0,2 l	0,75 l
Montepulciano d'Abruzzo	6,50	19,90
Abruzzen, Farnese Vini, Italien, kräftige Aromen von wilden Beeren und zarten Tannin		
Neprica Primitivo Puglia	8,90	26,90
Apulien, Tormaresca, Italien, Nuancen von Veilchen und Anis und einer schönen Balance		
Las Mulas Cabernet Sauvignon	9,50	27,50
Valle Central, Miguel Torres, Chile, süß, kraftvoll, rote und schwarze Früchte, harmonisch		
Vineyard Selection Shiraz	9,90	28,50
Paarl, Rhebokskloof, Südafrika, im Eichenfass gereift, kräftig, dichte Struktur, Fruchtig-Saftig		
PREMIUM ROT	0,75 l	
Buio Carignano del Sulcis	29,90	
Sardinien, MESA, verführerische Noten reifer roter Beeren. Seine kraftvolle Struktur wird durch die seidigen Tannine gebündelt. Ein Wein mit Charakter, warm und duftig		
Il Bruciato Bolgheri	39,90	
Toskana, Antinori-Tenuta Guado al Tasso, an der Nase prägnante Noten von reifen roten Beeren und süßem Gewürz. Harmonisch und angenehm zu trinken, vollenden leichte Anklänge an Minze und Lakritz den langanhaltenden Nachgeschmack		
ROSÉ	0,2 l	0,75 l
Corte Giara Bardolino Chiaretto	6,50	19,90
Venetien, Corte Giara, Italien, blumig, fruchtig, frisch, wunderbar leichter Körper		
PROSECCO FRIZZANTE	0,1 l	0,75 l
Leichter Perlwein (Trocken)	3,90	27,90

CHAMPAGNER		0,75 l
Taittinger Brut Reserve		79,00
Finessereich, angenehm prickelnd, ausbalanciert, Aromen von reifem Pfirsich, Vanille, Frankreich		
APERITIFS		
Sherry Tio Pepe	5 cl	3,90
Martini Bianco	5 cl	3,90
Aperol Spritz ^{2,5}	4 cl	7,50
Hugo ^{2,5}	4 cl	7,90
BIERE VOM FASS	0,3 l	0,5 l
Krombacher Pils Weizen	2,90	5,30
Krombacher Dunkel	2,90	5,30
Alsterwasser Radler	2,90	5,30
BIERE ALKOHOLFREI		
Krombacher Pils	Fl. 0,33 l	3,60
Krombacher Weizen	Fl. 0,5 l	5,30
SOFTDRINKS		
Magnus Feinperlig, Still	0,25 l	3,20
Magnus Feinperlig, Still	0,75 l	6,90
Sinalco	0,3 l	3,50
Cola ^{2,3} , Light ^{2,3} , Orange ^{1,2,6} , Zitrone ¹		
Klindworth-Säfte Nektare	0,2 l	3,30
Apfel, Orange, Maracuja, Ananas, Banane, Kirsche, Rhabarber, Cranberry		
Kiba (Kirsch- & Bananensaft)	0,2 l	3,30
Auch als Schorle	0,3 l	3,50
Schweppes	0,2 l	3,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic ⁵		
Malztrunk ²		
HEISSGETRÄNKE AUCH LAKTOSEFREI		
Caffè Crema (auch entkoffeiniert)	Tasse	3,50
Latte Macchiato	Glas	4,90
Milchkaffee	Becher	4,90
Espresso	Tasse 2,90	Doppelt 3,90
Cappuccino	Tasse	3,90
Tee (verschiedene sorten)	Becher	3,60
Trinkschokolade	Becher	4,50
Aroma-Sirup (verschiedene sorten)		1,00
SPIRITS		
Helbing Kümmel	2 cl	2,80
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	2,80
Absolut Wodka	2 cl	2,80
Molinari Sambuca	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Baileys Irish Cream	2 cl	2,80
Ramazotti	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Sierra Tequila, silver, gold	2 cl	2,80
LONGDRINKS INKL. SOFTDRINK		
Campari	4 cl	7,90
Bacardi	4 cl	7,90
Tullamore	4 cl	7,90
Jack Daniel's Tennessee	4 cl	9,90
Oldesloer Korn	4 cl	6,90
Tanqueray Gin	4 cl	8,90
Hendricks Gin	4 cl	9,90

Qualität

ECHTES SLOW FOOD: FÜR UNS SIND DIE STÄRKSTEN NICHT DIE BESTEN.

Die Ochsen, von denen unser Fleisch stammt, wachsen durchgehend in natürlicher Weidehaltung auf, garantiert ohne Zusatz von Masthilfsmitteln. Während Bullen naturgemäß Stärke zeigen und daher Muskeln und Sehnen stark ausbilden, entwickeln Ochsen dagegen mehr Fett. Das macht dieses Fleisch geschmackvoller und zarter. Da man den Ochsen mehr Zeit für die Schlachtreife gibt, bilden sie auch mehr Gewicht.

GUT, BESSER, VITABEEF: UNSER OCHSENFLEISCH BEKOMMT DIE ZEIT ZUM GUT WERDEN.

Unsere Fachleute wählen noch vor Ort die besten Stücke aus und schicken sie auf die mehrwöchige Seereise Richtung Hamburg. Auf dem traditionellen Seeweg reift das Fleisch auf natürliche Weise und unter idealen klimatischen Bedingungen weiter.



OLE RESTAURANT | HOTEL

Schweriner Str. 23, 22143 Hamburg
Tel. 040-67586 133
mail@ole-hamburg.de
www.ole-hamburg.de



Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer
Stand: Juni 2020

Liebe Gäste,
sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden,
haben wir für Sie eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erstellt.

