



**OLIVE  
RESTAURANT**

**SPEISEKARTE**





**WILLKOMMEN** im Olive Persian Restaurant, wo authentische Aromen Persiens auf moderne Eleganz treffen!

Bei uns erwartet Sie eine kulinarische Reise durch die persische Küche, die mit frischen Zutaten und duftenden Gewürzen verzaubert. Lassen Sie sich von unseren traditionellen Gerichten, wie saftigen Kebabs, aromatischen Eintöpfen und einzigartigen Reisvariationen, begeistern.

Ob vegetarische Spezialitäten oder herzhaftes Fleisch, jedes Gericht wird mit Liebe und Leidenschaft zubereitet, um Ihnen den Geschmack Persiens näherzubringen.

Genießen Sie bei uns eine warme und gastfreundliche Atmosphäre – ein Erlebnis für alle Sinne!



# VORSPEISEN

## KASHKE BADEMJAN <sup>G,H,II</sup>

Knusprig gegrilltes Auberginenpüree, vermischt mit einer cremig-würzigen Quarksauce und garniert mit duftenden Kräutern. Ein reichhaltiger, herzhafter Genuss. 11.90

## MIRSA GHAZEMI <sup>C,L,4</sup>

Rauchig geröstete Auberginen, verfeinert mit Knoblauch, geschmorten Tomaten und cremig gerührten Eiern. Ein rustikaler, vollmundiger Dip mit einer dezent süßen und warmen Note. 10.90

## MAST-O-KHIAR <sup>G,3</sup>

Cremiger Naturjoghurt, gemischt mit geriebener Gurke, frischer Minze und traditionellen Kräutern. Ein erfrischender, leicht säuerlicher Begleiter zu jedem Gericht. 5.90

## MAST-O-MUSIR <sup>G,3</sup>

Samtiger Joghurt mit Wildknoblauch und aromatischen Kräutern. Harmonisch abgestimmt und intensiv im Geschmack. 6.90

## TORSHI <sup>5</sup>

Würzig eingelegtes Gemüse in Essig und einer Mischung aus exotischen Kräutern. 4.90

## ZEYTUN PARVARDE <sup>G,H,7</sup>

Grüne Oliven, eingelegt in Granatapfelsirup mit einem Hauch von Walnüssen. Süß, herzhaft und unverwechselbar. 7.90

## TAGESSUPPE

Eine liebevoll zubereitete Suppe, täglich frisch aus saisonalen Zutaten kreiert. 7.50

## OLIVE VORSPEISEN PLATTE <sup>C,G,L,4,II</sup> FÜR 2 PERSONEN

Eine köstliche Auswahl aus Mast-o-Khiar, Mast-o-Musir, Kashke Bademjan oder Mirza Ghasemi und Oliven. Ideal zum Teilen und zum Entdecken authentischer Aromen. 28.90



# SALATE

## HÄHNCHEN-SALAT <sup>G</sup>

Gegrillte Hähnchenbrust auf einem Bett aus gartenfrischem, gemischtem Salat, verfeinert mit unserem Spezialdressing. 16.50

## GAMBAS-SALAT <sup>N,4</sup>

Saftige Gambas auf frischem Grünsalat, dazu Oliven und ein einzigartiges Dressing für intensiven Geschmack. 18.90

## OLIVE SALAT <sup>G</sup>

Zarte Streifen gegrilltes Lammfilet auf Rucola, Cherrytomaten, Avocado und Granatapfel, abgerundet mit Limettensaft und Honig. 23.90

## SEASON-SALAT

Ein gemischter Salat mit Tomaten und Gurken. Einfach, frisch und leicht. 9.90





# GRILLSPEZIALITÄTEN

## SOLTANI

Ein Spieß saftiges, gewürztes Lammhackfleisch und ein köstliches Lammrückenfilet am Spieß, perfekt gegrillt und mit geschmorten Tomaten serviert.

Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 28.90

## DJUJEH SOLTANI <sup>G,L</sup>

Ein Spieß zart gewürztes Lammhack und ein Spieß safranmariniertes Hähnchenbrustfilet, perfekt gegrillt und mit gegrillten Tomaten serviert.

Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 24.90

## TSCHENJEH SOLTANI

Ein Spieß würziges Lammhack mit Safran und ein Spieß safranmarinierte Lammfiletstücke, ergänzt durch gegrillte Tomaten.

Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 29.90

## LAMMKARREE

Sechs zarte Lammkoteletts, mariniert in unserer Hausmischung und perfekt gegrillt.

Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 34.90

## BARG

Gegrillter Lammrückenfiletspieß, serviert mit gegrillten Tomaten. Ein echter Genuss.

Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 23.90

## TSCHENJEH

Gegrillte, safranmarinierte Lammfiletstücke mit gegrillten Tomaten.

Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 24.90



## **DJUJEH <sup>L</sup>**

Saftige Hähnchenbrust, in Safran mariniert und gegrillt, serviert mit gegrillten Tomaten.  
Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 18.90

## **KUBIDEH <sup>M</sup>**

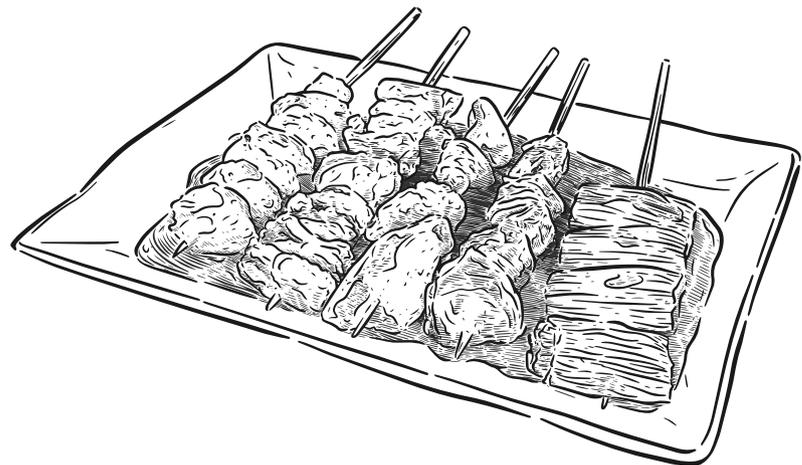
Zwei Spieße Lammhack verfeinert mit orientalischen Gewürzen, Safran und Grilltomaten,  
Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 19.90

## **OLIVE MIX-GRILL-TELLER**

Eine köstliche Auswahl unserer Grillspezialitäten.  
Wahlweise dazu: duftender Safranreis, knackiges Gemüse, Pommes oder frischer Salat. 29.90

## **OLIVE PLATTE <sup>L,M</sup>**

Zwei Spieße Lammhack, ein Hähnchenbrustfilet, ein Lammrückenfilet oder Lammfiletstücke,  
serviert mit zwei Portionen Safranreis. Ein Festmahl für zwei. 55.90





# FISCH

## WOLFSBARSCH <sup>D</sup>

Frischer Wolfsbarsch.

Wahlweise dazu Pommes, Gemüse, duftender Safranreis, Kräuterreis oder Salat. 22.90

## LACHS <sup>D</sup>

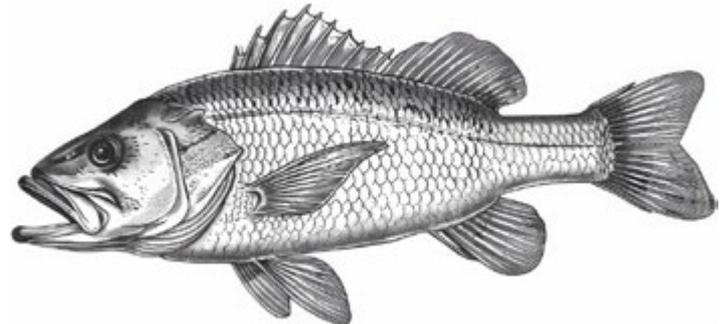
Zart mariniertes Lachs.

Wahlweise dazu Pommes, Gemüse, Safranreis, Kräuterreis oder Salat. 21.90

## OLIVE FISCHTELLER <sup>D</sup>

Eine Auswahl aus frischem Lachs, Wolfsbarsch und Riesengarnelen.

Wahlweise dazu: Safranreis, Gemüse, Pommes oder Salat. 27.90





# SCHMORGERICHTE

## QHORME SABZI

Zartes Lamm in einem aromatischen Kräutereintopf mit Bohnen und getrockneten Limetten, serviert mit duftendem Safranreis. Ein persischer Klassiker. 15.90

## QHEYME

Zartes Lamm mit gelben Linsen und getrockneten Limetten in einer leichten Tomatensauce, serviert mit Safranreis. Herzhaft und wohltuend. 15.90

## QHEYME BADEMJAN

Langsam gekochtes Lamm mit Auberginen, gelben Linsen und getrockneten Limetten in einer leichten Tomatensauce, serviert mit Safranreis. 17.90

## BAMIE

Ein herzhaftes persisches Gericht mit zartem Lammfleisch und Okra, die in einer aromatischen Tomatensauce mit duftenden Gewürzen geschmort werden. Serviert mit Safranreis bietet es eine köstliche Mischung aus zarten Texturen und intensiven Aromen. 18.90

## ZERESHK POLO <sup>H</sup>

Ein verlockendes Gericht mit zart gegrilltem Hähnchen oder geschmorte Hähnchenkeule, serviert auf Safranreis mit säuerlichen Berberitzen und einer köstlichen Sauce – eine perfekte Harmonie aus würzigen und fruchtigen Aromen. 18.90

## LAMMHAXE (Freitag bis Sonntag)

Zarte, langsam geschmorte Lammhaxe, serviert mit Kräuterreis und dicken Bohnen. 25.90



## MEDITERRANE / PASTA

PENNE AL SALMON <sup>D</sup>	16.90
PENNE CURRY	15.90
PENNE ARABIATA <sup>A</sup>	14.90
SPAGETTI GAMBAS <sup>H</sup>	18.90
SPAGETTI AGLIO E OLIO <sup>A</sup>	13.90
CHICKEN PFANNE <sup>H</sup>	15.90
HÄHNSCHENSCHNITZEL <sup>A,G</sup> nach Wahl dazu: Pommes / Salat / Gemüse	18.90





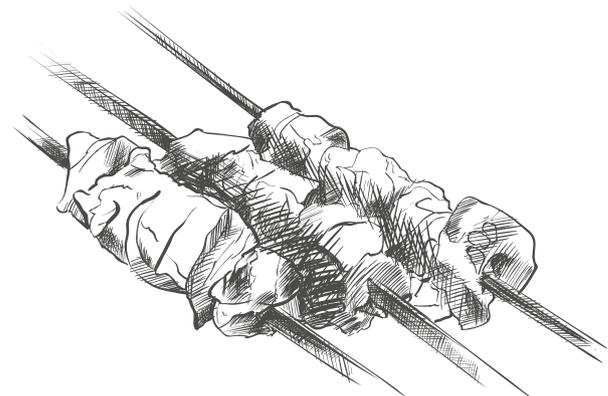


## EXTRAS / BEILAGEN / SAUCEN

POMMES	5.90	REIS	4.90
GRILLTOMATEN	1.90	BUTTER <sup>G</sup>	0.50
BERBERITZEN	4.90	BROT <sup>A</sup>	1.90
GRILL PEPERONI	1.00	OLIVEN MIX	3.90
PFANNENGEMÜSE	6.90	PFEFFERSAUCE	3.50
CHAMPIGNONSAUCE <sup>G</sup>	3.90	CHILISAUCE	3.50

## EXTRA SPIESSE

KUBIDEH <sup>M</sup>	6.90
DJUJEH <sup>H</sup>	9.90
BARG	15.90
TSCHENJEH	16.90
LAMMKARREE	25.90



# DESSERTS



## SAFRAN EIS <sup>G,L</sup>

Luxuriöses Eis mit warmen, aromatischem Safran, verfeinert mit knackigen Pistazien und cremigen Sahneswirlen. Ein echter persischer Genuss. 7.90

## FALUDE

Ein exotisches persisches Dessert: zarte, gefrorene Reismudeln, veredelt mit duftendem Rosenwasser und einem Hauch Zuckersirup. Erfrischend und einzigartig. 7.90

## MIX FALUDE & SAFRAN EIS <sup>G,L</sup>

Das Beste aus beiden Welten: die erfrischende Leichtigkeit von Faludeh und die sahnige Köstlichkeit des Safran-Eises. Eine wunderbare Kombination von Texturen und Aromen. 8.90

## TIRAMISU <sup>C,G,A</sup>

Zarte, kaffeegetränkte Löffelbiskuits mit luftiger Mascarponecreme und feinem Kakao. Ein unwiderstehlicher Genuss, der auf der Zunge zergeht. 7.90

## HIMBEERKUCHEN <sup>C,G,A</sup>

Ein wahrer Gaumenschmaus für Liebhaber fruchtiger Kuchen. 6.50





## SOFTGETRÄNKE

WASSER FACHINGER NATURELL

0.25l 3.00 0.75l 7.50

WASSER FACHINGER MEDIUM

0.25l 3.00 0.75l 7.50

COLA <sup>1,2,4</sup>

0.20l 3.00

FANTA <sup>1,2,4</sup>

0.20l 3.00

SPRITE <sup>1,2,4</sup>

0.20l 3.00

COLA ZERO <sup>1,2,4,9</sup>

0.20l 3.00

DUGH <sup>G</sup>

0.33l 3.90

Yoghurtgetränk verfeinert mit Minze

APFEL/SAFT SCHORLE <sup>3,4</sup>

0.33l 4.90

## HEISSE GETRÄNKE

DIVERSE TEES

3.50

Minze, Schwarz, Kamillen, Grün

SAFRAN TEE

5.00

CAFÉ

3.20

ESPRESSO

2.20

CAPPUCCINO <sup>G</sup>

3.50

MILCHKAFFEE <sup>G</sup>

3.80



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



## BIER

PILS	0.33l	3.90
PILS ALKOHOLFREI	0.33l	3.90
ALT	0.33l	3.90
WEIZENBIER	0.50l	5.00
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	0.50l	5.00

## WEIN

### WEISSWEIN

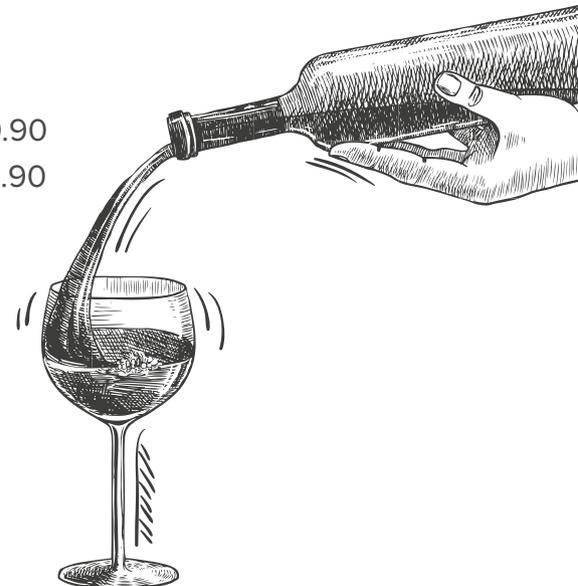
Hauswein	0.2l	6.90		
Grauburgunder	0.2l	7.50	0.7l	29.90
Lugana	0.2l	7.90	0.7l	34.90

### ROTWEIN

Hauswein	0.2l	6.90		
Shiraz	0.2l	7.50	0.7l	29.90
Primitivo	0.2l	7.90	0.7l	34.90

### ROSÉ

Hauswein	0.20l	6.90		
----------	-------	------	--	--





## APERITIF

HUGO	7.00
APEROL SPRITZ	8.50
WEISSWEINSCHORLE	8.00
GRANATAPFEL-SPRITZ	8.50

## LONG DRINKS

GIN & TONIC	8,90
CYRUS SAFFRON GIN & TONIC	10,90
CYRUS PREMIUM ARAK	0.2cl 4,90
JÄGERMEISTER	0.2cl 3,50
WHISKY GLENFIDDICH	0.2cl 6.90



Liebe Gäste,

in unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Sorgfalt daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte oder das Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Allergene:

A. enthält glutenhaltiges Getreide B. enthält Krebstiere C. enthält Ei D. enthält Fisch  
E. enthält Erdnuss F. enthält Soja G. enthält Milch H. enthält Schalenfrüchte  
I. enthält Sellerie J. enthält Senf K. enthält Sesam L. enthält Schwefeldioxid/Sulfite  
M. enthält Lupinen N. enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel  
4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln 10. enthält eine Phenylalaninquelle  
11. mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12. mit Zuckeraustauschstoffen

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.