

Oli's Helmer

Feine deutsche Küche
& ungarische Spezialitäten

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe	6,00 €
<i>mit Kräuterflädle ^(a)</i>	
Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe 🇭🇺	7,50 €
<i>über dem Feuer serviert – bitte erfragen Sie die Verfügbarkeit beim Servicepersonal ⁽ⁱ⁾</i>	
Ungarische Fischsuppe nach traditioneller Art 🇭🇺	8,50 €
<i>über dem Feuer serviert – der ungarische Klassiker ⁽ⁱ⁾</i>	
Knoblauchrahmsüppchen 🇭🇺	7,00 €
<i>Empfehlung vom Küchenchef – mit knusprig geräucherten Kokosflocken ^(g)</i>	
Weinbergschnecken nach Elsässer Art	6 Stk . . . 8,50 €
<i>mit hausgemachter Knoblauchbutter und Butter-Toast</i>	
	12 Stk . . . 15,50 €
Eine Delikatesse: Ungarische Gänseleber 🇭🇺	21,50 €
<i>Gänseleber lauwarm in Butter gebraten mit feinstem Balsamico und Toastbrot ^(laktosefrei)</i>	

Salate

Kleiner Beilagensalat ^(laktosefrei, j)	5,50 €
Feldsalat ^(laktosefrei)	klein . . . 7,90 €
<i>mit Speck und Kracherle</i>	
	groß . . . 14,90 €
Feldsalat mit Burrata, hausgemachtes Basilikumpesto . . .	17,50 €
<i>an Tomaten, Rucola und feinstem Balsamico-Dressing ^(laktosefrei)</i>	
Großer Salat mit Rinderstreifen ^(laktosefrei)	19,50 €
Großer Salat mit Knoblauchgarnelen ^(laktosefrei)	19,50 €
Großer Salat mit gebratenem Fisch umlegt ^(laktosefrei)	22,50 €

Fleischlos

Ravioli mit Riccota-Spinatfüllung	17,90 €
<i>an mediterranem Tomaten-Gemüse ^(g, j)</i>	
Käsespätzle	16,50 €
<i>mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^(c, g)</i>	
Hirse-Bratling	16,50 €
<i>an Rosmarinkartoffeln</i>	
Linguine mit Burrata	17,90 €
<i>mit hausgemachtem Pesto, Rucola, Tomaten und Parmesan</i>	

Fleischgerichte

Schwein, Rind & Kalb

Schnitzel „Wiener-Art“	19,50 €
<i>vom Schweinerücken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c,j)</i>	
Wiener Schnitzel	26,50 €
<i>vom Kalb – mit Pommes und Beilagensalat ^(c,j)</i>	
Cordon Bleu vom Schweinerücken	22,90 €
<i>gefüllt mit Käse und Schinken, Pommes und Beilagensalat ^(c,g,j)</i>	
Cordon Bleu vom Kalb	29,90 €
<i>gefüllt mit Käse und Schinken, Pommes und Beilagensalat ^(c,g,j)</i>	
Schweinefilet an Waldpilzen	19,50 €
<i>mit Gemüse und Butterspätzle ^(c,g)</i>	
Whiskey-Pfeffersteak	31,50 €
<i>vom Angus Rind, mit Kroketten und kleinem Gemüse ^(c,g)</i>	
Kalbsrückensteak	29,50 €
<i>an Portwein-Madeira-Sauce, mit Spätzle und kleinem Gemüse ^(g)</i>	
Rumpsteak „Rossini“	42,50 €
<i>mit ungarischer Gänseleber an Portwein-Madeira-Sauce mit Kroketten und kleinem Gemüse ^(g)</i>	

Wild

Rehragout aus heimischer Jagd	33,90 €
<i>mit Apfelrotkohl, Spätzle und Preiselbeer-Rotweinbirne ^(g)</i>	

Fisch

Wolfsbarschfilet mit Riesen-Garnele	29,50 €
<i>mit Tagliatelle und kleinem Gemüse an Safranschaum ^(a,d,g)</i>	
Linguine mit Knoblauch-Garnelen	19,50 €
<i>Tomaten und Grana Padano ^(a,b,g)</i>	
Forellenfilet aus Oberharmersbach	19,90 €
<i>in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und grünem Salat ^(c,g)</i>	

Ungarische Speisen *nicht scharf*

Paprika-Hähnchen 19,50 €
„Csirkepaprikás“ – in Paprika-Rahmsauce, Knöpfle, Sauerrahm und sauer eingelegtem Gemüse ^(a,g)

Gefüllte Krautwickel 19,50 €
„Töltött Káposzta“ – langsam im Ofen geschmort mit Serviettenknödeln ^(a,g)

Oli's Spareribs 21,50 €
„Oldalas“ – in Whiskey mariniert, mit Country-Potatoes und Coleslaw-Salat ^(a,c,g)

Knusprige Gänsekeule aus Ungarn 33,90 €
mit Apfêlrotkohl, glasierter Apfelscheibe und Serviettenknödeln an Maronensauce ^(a,c,g)

... dazu unsere ungarischen Weinempfehlungen

Rotwein: Eger Kadarka Superior 2018 ... 0,25 l ... 7,90 € ... 0,75 l ... 22,50 €
einer der besten Weine aus Ungarn, mit Silber prämiert, kräftig und vollmundig im Aroma

Weißwein: IRSAI OLIVÉR 0,25 l ... 6,00 € ... 0,75 l ... 17,50 €
leicht fruchtiges und erfrischendes Aroma

Kindergerichte

Kinderschnitzel 10,50 €
mit Pommes oder Spätzle ^(a,c,g)

Spätzle oder Pommes 6,50 €
mit Rahmsauce ^(a,c,g)

Knöpfle mit Paprika-Rahmsauce  6,50 €
mit Sauerrahm – nicht scharf ^(g)

Spezial: Jeden Freitag!

FrISChe Leberle vom Rind mit Bratkartoffeln 17,90 €

Dessert

Zimtparfait an Pflaumenkompott	7,90 €
I. Palatschinken	7,90 €
<i>„Crepé“ – gefüllt mit Pflaumenkompott und Vanilleeis ^(a, c, g)</i>	
II. Palatschinken	7,90 €
<i>„Crepé“ – gefüllt mit Nutella oder hausgemachter Marmelade ^(a, c, g)</i>	
Eierlikör-Becher	7,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90 €
Affogato	4,30 €
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Eine Kugel Sorbet oder Eis zur Wahl	2,70 €
<i>Sorbet: Passionsfrucht, Himbeere, Zitrone; Milcheis: Vanille, Schokolade, Haselnuss</i>	
Selbstgemachte Zwetschgenknödel	7,90 €
<i>mit Eis und Sahne</i>	

Hinweise

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, fragen Sie bitte das Servicepersonal nach unserer Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen.

Unsere ungarische Lebensmittel und Zutaten beziehen wir von „A-Z ungarische Lebensmittel“ in Rastatt.

Unser Eis und Sorbets beziehen wir vom Eiscafé Palazzo in Offenburg.

Unser feines Holzofenbrot beziehen wir von einem Bauernhof im Kinzigtal, welches Sie auch gerne bei uns bestellen können.

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,00 €.

Für eine extra Portion Bauernbrot zu den Speisen berechnen wir Ihnen 0,50 €.

