



OLIVE – TURKISH CUISINE & STEAKHOUSE

Restaurant Olive steht genauso
für Steak und Dry Aged Rib,
wie für mediterrane oder vegetarische Küche.
Seit 2012 ist die Auswahl an unseren Speisen
alles andere als gewöhnlich.

Aus Leidenschaft für das Produkt
legen wir Fokus auf hohe Qualität,
die wir mit unserer eigenen Fleischerei verbinden. Die Einzigartigkeit unseres
zarten und saftigen Fleisches, liegt an der französischen Rinderrasse, der
Limousine. Im stillvoll eingerichteten Inneren des Lokals
und einer geschmackvollen Atmosphäre,
können Sie zwischen zahlreichen Homemade Getränken wählen.
Die Weinkarte umfasst ausschließlich Positionen ausgewählter türkischer
Weingüter.

Unser Servicepersonal sorgt, für ein perfektes Dinner, bei dem keine Wünsche
offenbleiben.








Auf Wunsch können Sie
das Fleisch Online und vor Ort erwerben.

Afiyet olsun!





Soğuk Mezeler / Kalte Vorspeisen

- 1 Gavurdağı Salatası  6 , 5
Gewürfelte Tomaten, Walnüsse [L] und Petersilie, mit Granatapfeldressing
- 2 Antep Ezme  5 , 5
Kleingeschnittene Gemüsekostbarkeiten, Chili und Olivenöl, mit Knoblauch abgerundet
- 3 Patlıcan Salatası  5 , 5
Gegrillte Auberginen (fein gehackt) mit Paprika, Zwiebeln, Petersilie, mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinert
- 4 Yoğurtlu Patlıcan Salatası .  5 , 5
Geröstete Auberginen in Würfel geschnitten und mit Joghurt [F] angemacht
- 5 Cacık  5 , 5
Joghurt [F] mit fein geschnittenen Gurken und gepresstem Knoblauch vermischt, mit Minze und Zitronensaft abgerundet
- 6 Yoğurtlu Cevizli Kereviz  5 , 5
Leichte Crème aus fein geriebenem Sellerie [H] und Joghurt [F], mit Knoblauch und gemahlenen Walnüssen [L] abgerundet
- 08 Kısır  6 , 5
Couscous / Bulgur [A]- Salat , mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten mit Knoblauch und Petersilie verfeinert, auf Salatblättern, mit Granatapfel-Sauce[F] serviert

Meze

Als Mezze bezeichnet man kleine Gerichte, die zu verschiedenen Anlässen verzehrt werden. Sie können Bestandteil eines Imbisses oder einer Zwischenmahlzeit, aber auch als Horsd'œuvre, Vorspeise oder Dessert Bestandteil von Speisefolgen sein. *Der Ursprung des Wortes soll im persischen mazze bzw. mazīdan für „Geschmack“ bzw. „Imbiss“ liegen. Eine ähnliche Bedeutung hat es im Türkischen, wo die Schreibweise meze verwendet wird. In vielen Nachfolgestaaten des Osmanischen Reichs und seiner Nachbarstaaten im Kaukasus ist dieses Speisenangebot bzw. der Begriff und die damit verbundene Tradition verbreitet.*

Quelle: Wikipedia

Ara Sicaklar / Warme Vorspeisen

- | | | | |
|-----|---|---|---------|
| 9 | Karides Tava / Garnelenpfanne [D]
9 Knoblauchbutter / Rosmarin /
Thymian Zitronenabrieb / Sojasauce [G] |  | 9 , |
| 11 | Kabak Mücver / Zucchini-puffer [C]
Frühlingszwiebeln / Dill /
Petersilie Hirtenkäse[F] /
Joghurt-Minz-Sauce [F/] / Salatbukett |  | 6 , 5 |
| 12 | Karışık Kızartma / Gegrilltes Gemüse
Tomaten-Knoblauchsauce / Olivenöl /
Thymian |  | 6 , 5 |
| 13 | Yaprak Sarma / gefüllte Weinblätter
Reis / Pinienkernen [L] /
Joghurt-Minz-Sauce [F] |  | 5 , 5 |
| 14 | İçli Köfte / Bulgurbällchen [A]
Hackfleisch / Tomaten / Zwiebeln /
Joghurt-Minz-Sauce [F] |  | 6 , 5 |
| 15 | Sigara Böreği / gefüllte Teigröllchen [A]
Hirtenkäse [F] [C] / Petersilie /
Joghurt-Minz-Sauce [F] und Salatbukett |  | 5 , 5 |
| 16 | Peynir Kızartma / Frittierter Hirtenkäse [F]
Joghurt-Minz-Sauce [F] / Salatbukett |  | 5 , 9 |
| 17 | Manti / Hausgemachte Teigtaschen [A]
Hackfleisch / Tomaten-Joghurtsauce [F]
Zerlassen Butter[F] |  | 8 , 9 |
| 18 | Pastırmalı Peynir Fırında / Frittierter Hirtenkäse [F]
geräucherter Rinderschinken /
Paprika / Tomate / Zwiebel |  | 9 , 9 |
| 118 | Izgarada Tarak kabuğu / Gegrillte Jakobsmuscheln [L]
Butter / frische Minze / Bio Zitronen / getrocknete Chilli
Spinat-Bukett |  | 11 , 90 |

Unser Tipp

Gerne bereiten wir
auf Wunsch einen
gemischten
Vorspeisenteller ab
zwei Personen zu.

8, 5 € Pro/Pers.







Salatalar / Salate



- 20 Roka Salatası / Ruccolasalat
*Ruccolasalat und Kirschtomaten
in feinem Balsamico-Honig-Dressing* 8, 9
- 21 Çoban Salatası / Bauernsalat
*Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hirtenkäse [F]
und Oliven, mit frischen Kräutern abgerundet* 7, 9
- 22 Mediteryan Salata / Mediterraner Salat
*Grüne Salatvariation mit Tomaten
und Walnüssen [L]* 8, 9
- 24 Sezon Salatası / Salat der Saison
*Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken,
Oliven und Früchten* 9, 9
der Saison in feinem Balsamico-Honig-Dressing

Çorbalar / Suppen



- 25 Domates Çorbası / Tomatensuppe
*mit gehobeltem
türkischen
Kaschkavalkäse [F]*  5
- 26 Mercimek Çorbası / Linsensuppe
mit Minze verfeinert  5

☛ SIDE ORDER


Verfeinern sie ihr Salat nach
Lust und Laune

Gegrillte Champignon	2
Hirtenkäse [F]	2
Parmesankäse [F]	2
Gegrillte Garnelen [D;B]	3
Garnelenspieß [D;B]	4
Hähnchenbrustfilet	4

Zu allen Salaten servieren wir
unser hausgemachtes
Steinofenbrot

☛ Wir Empfehlen

19- Summer Garden

 Knackiger Ruccola Salat,
Wassermelone, Hirtenkäse[F], und roten
Zwiebeln.

Mit Honig karamellisierten
Walnüssen[L].

Angemacht mit Olivenöl und
Granatapfeldressing.

10, 9



Pideler / Gefüllte Teigspezialitäten

Zu unseren Teigspezialitäten servieren wir vorab einen gemischten Salat.

28 Ispanaklı Pide / Spinat Pide



Steinofenbrot [A] mit Spinat, Hirtenkäse [F] und Ei [E] gefüllt, mit frischem Ruccolasalat garniert

11, 9



29 Mozzarella ılı Pide / Mozzarella Pide



Steinofenbrot [A] mit Mozzarella [F], Kirschtomaten, frischem Basilikum

11, 9



30 Vejeteryan Pide / Vegetarische Pide



Steinofenbrot [A], Hirtenkäse [F], Kaschkavalkäse [F], Tomaten, Paprika und frischen Champignons gefüllt, mit frischem Ruccolasalat garniert

11, 9



31 Karidesli Pide / Shrimps Pide

Steinofenbrot [A], in Oliven-Kräuter-Öl eingelegten Shrimps [D; B], Hirtenkäse [F], Kaschkavalkäse [F] und Spinat gefüllt, mit frischem Ruccolasalat garniert

12, 9



Mangal'dan / Vom Holzkohlegrill



Zu allen Gerichten vom Holzkohlegrill servieren wir vorab einen gemischten Salat.

34 İskender Kebap Olive Art 20

Dry Aged Entrecôte 220gr. fein geschnitten auf geröstetes Fladenbrot [A] , Naturjoghurt [F] und mit Tomatensauce bedeckt.
Mit zerlassener Butter [F] garniert.

35 Cökertme Kebab 22

Dry Aged Rinderfiletspitzen medium gegrillt auf Holzkohle, serviert auf hausgemachten Kartoffelsticks, Naturjoghurt[F] und Tomatensoße.

36 Izgara Köfte 15

Hacksteaks vom Rind und Lamm, dazu Bulgurreis [A], goldgelbenKartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

38 Adana Kebab 16

Eine Spezialität aus der türkischen Stadt Adana: Pikant gewürztes Hackfleisch auf speziellen Spießen über Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

41 Dana Külbastı 19

Feine US Beef Medaillons, zart rosa auf Holzkohle gegrillt.
Dazu servieren wir Süßkartoffel Fries, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

Wir Empfehlen

49 Cheddar Peynirli Köfte

Mit Cheddar Käse gefülltes Rinderhacksteak. Medium gegrillt mit flüssigem Kern. Dazu servieren wir Steakhouse frites

18



- 43 Kuzu Şiş 17
Fein gewürzte marinierte Lammspieße von der Hüfte, auf Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 44 Pirzola 19, 9
Lammkotelett über Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 45 Kuzu Kafes / Lammkarree 26
Eine poetische Verführung des Gaumens: Gegrilltes Lammkarree, innen zart rosa und außen knusprig, dazu mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 46 Kuzu Beyti / Lamm-Medaillon 25
Aus der Hochrippe geschnitten, eine kulinarische Köstlichkeit: Dazu servieren wir Steakhouse-frites, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 47 Dana Şiş 17
Fein gewürzte, marinierte Rindfleischspieße von der Hüfte über Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 48 Kuzu Kaburga / Lammrippchen 17
Aus dem unteren Bereich des Karrees geschnitten, mit fett durchwachsen ist es ein Genuss für Liebhaber. Dazu servieren wir Steakhouse-Frites, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 50 Kuzu Bonfile Sarma / Lammfilet 25
Das edelste Stück vom Lamm, butterzart und sehr mager, gefüllt mit milder Senfsauce und Parmesan. Das ganze Verfeinert mit frischen Kräutern. Dazu servieren wir Süßkartoffel Frites, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 51 Kuzu Külbastı / Lammlachs 26
Das feine Rückenstück vom Lamm, eine kulinarische Köstlichkeit: Dazu servieren wir Trüffel-Frites mit Parmesan [F], Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

👉 Tipp

42 Karışık Izgara

Gemischte Fleischvariation vom Grill, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

19, 9



Fırın'dan / Aus dem Backofen



Zu allen Gerichten aus dem Backofen servieren wir vorab einen gemischten Salat und Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F].

55 Köfte nach Art des Hauses 1
Hacksteaks mit Mozzarella [F] überbacken, 6
dazu frische Gemüse nach mediterraner Art,
goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt- Minz Dip

56 Güveç 1
Geschnetzeltes Lammfleisch und frische Gemüsevariation aus 6
Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons,
im eigenen Saft im traditionellen Tontopf gegart, dazu Bulgurreis [A]

Tava'dan / Pfannengerichten

Zu allen Pfannengerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat.



59 Sac Kavrurma 1
Traditionelle Spezialität der türkischen Küche, 7
die nicht nur den Geschmackssinn anspricht,
Zartes, schonend geschmortes Lammfleisch
mit
frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, und
Kräutern verfeinert, dazu Bulgurreis [A]

60 Sac Kavrurma (Tavuk) 1
Hähnchenfleisch geschmort in der Pfanne , Tomaten, Paprika, 5
Zwiebeln, und Kräutern abgerundet
Dazu Bulgurreis [A]

64 Karides Tava 1
Garnelen [D; B], mediterranem Gemüse, Kirschtomaten. 4

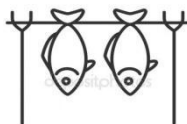
165 Dana Izgara - Tava / Grillpfanne 1
Black Angus Beef, mediterranes Gemüse, Kirschtomaten, Steakhouse 9
Frites.

Dazu Basilikum-Dill- und Joghurt- Minz Dip



Balık / Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat.



61 Izgara Çupra 19
Gegrillte Dorade Royal [D], mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, mit einer Zitronen-Rosmarinmarinade verfeinert

63 Izgara Alabalık . 17
Gegrillte Forelle [D], mit Zitronen-Rosmarinmarinade, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

164 Somon Balığı 19
Feines Lachsfilet [D], verfeinert mit Zitronen-Rosmarinmarinade, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tavuk / Geflügel

Zu allen Geflügelgerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat



149 Tavuk Şiş 15
Gegrillter Hähnchenbrustspieß dazu Bulgurreis[A], goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

150 Peynirli Tavuk Göğsü 16
Feines Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, mit Hirtenkäse [F] überbacken, dazu goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

151 Tavuk Sarma 16
Feines Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Champignons, Auberginen, Zucchini, roter Paprika, Tomaten und Kaschkavalkäse [F], dazu goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce

152 Füme'li Tavuk Sarma 17
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit selbstgeräucherten Roastbeef-Scheiben, Mozzarella-Käse [F] in einem Panademantel [A] [E] , dazu goldgelbe Steakhouse-frites und Käsesauce [F]



Vejeteryan / Vegetarische Gerichte

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat



66 Güveç
Frische Gemüsevariation in eigenem Saft, aus Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons, im traditionellen Tontopf gegart, dazu Bulgurreis [A]

67 Peynirli İmam Bayıldı
Aubergine mit einer frischen Gemüsevariation aus Tomaten, Paprika und Zwiebeln gefüllt, mit Hirtenkäse [F] überbacken, im traditionellen Tontopf serviert, dazu Bulgurreis [A]

Wir Empfehlen

65-Sebze Sote
Gemüsepfanne mit Tomaten, süße Paprika, Zucchini und Zwiebeln.

Abgerundet mit frischen Kräutern. Dazu Bulgurreis [A]

12 Euro

13



Gruppenmenü / Sultansofrasi



Gang 1 Verschiedene kalte und warme Meze Köstlichkeiten

*Gang 2 Gemischte Grillplatte belegt mit Adana Kebap, Şiş Kebap Rind, Köfte, Lammkoteletts und Hähnchenbrust
Dazu Pfannengemüse, Kartoffelscheiben und Bulgurreis [A]
Verschiedene Soßen und Salatbeilage.
Serviert wird das Ganze auf einer heißen Platte.*

Gang 3 Als Nachspeise servieren wir Ihnen einen gemischten Obst-Etagere mit Früchten der Saison, sowie türkische Nachspeise-Spezialitäten

Für 2 Personen
Jede weitere Person

65
30

Alle Preisangaben in Euro





Menü für Kinder

73 Nuggets-Teller 5, 9
Hähnchen-Nuggets mit goldgelben
Kartoffelscheiben und Salatbeilage

74 Tavuk Şiş 5, 9
Hähnchenspieß mit goldgelben
Kartoffelscheiben und Salatbeilage

Tatlılar / Desserts

76 Maras Dondurmalı Havuc dilimi Baklava 5
Mit türkischem Eis[L][G][F] gefülltes Gebäck aus
Blätter[A] bzw. Filoteig [A], mit Walnüssen [L],
Mandeln [L] oder Pistazien [L] gefüllt,
in Zuckerwasser- Sirup eingelegt
und in Rautenform oder in Rechtecke geschnitten.

78 Dondurmalı Künefe 6
Klassiker der türkischen Küche:
Geformte Teigfäden [A] mit Mozzarella
[F], in Honig getränkt.
Mit Eis topping, warm serviert

81 Mousse au Chocolat 5, 9
Mousse au Chocolat ist eine klassische
französische Nachspeise aus dunkler Schokolade,
Ei, Zucker und Butter.
Zur Zubereitung wird Eigelb mit Zucker
schaumig geschlagen und Bitterschokolade

82 Mascarpone Früchte-Creme 6
Luftig geschlagene Mascarponecrème [F]
auf frischen Früchten der Saison,
mit gemahlene Schokocookies [A,F] garniert

83 Maras Dondurmalı Katmer. 8, 5
Katmer ist eine traditionelle und authentische
türkische Nachspeise, es erfolgt durch Füllung,
zwischen den hauchdünn aufgerollten
Blätterteigschichten mit Pistazien und Sahne.
Serviert wird das ganze warm mit türkischem Eis [A,F,L]

**SONNTAG IST FAMILY DAY
IN DER OLIVE**



**GENIEßEN SIE EIN GEMÜTLICHES
FAMILIENESSEN BEI UNS!
PRO BESTELLTES HAUPTGERICHT
GIBT ES EIN KINDERGERICHT
GRATIS DAZU!**

*DAS ANGEBOT BEZIEHT SICH AUSSCHLIEßLICH
AUF HAUPTGERICHTE, SOWIE GERICHTE AUS
DER KATEGORIE
„MENÜ FÜR KINDER“ UND GILT AB 16:00 UHR
NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHREN.*

☛ Unser Tipp

**Gerne bereiten wir auf Wunsch
einem gemischten Dessert ab
zwei Personen zu.**

8 € Pro/Pers.





Allergene:

- A) enthält glutenhaltiges Getreide;*
- B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse,*
- C) enthält Eier oder Eierzeugnisse,*
- D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse,*
- E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse,*
- F) enthält Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Laktose,*
- G) enthält Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse,*
- H) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse,*
- I) enthält Senf oder Senferzeugnisse,*
- J) enthält Sesam,*
- L) enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse,*
- M) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite,*
- N) enthält Lupinen oder Lupinenerzeugnisse,*
- O) enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse.*

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff(en)*
- 2) mit Konservierungsstoff(en)*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)*
- 5) geschwefelt*
- 6) geschwärzt*
- 7) mit Phosphat*
- 8) mit Milcheiweiß*
- 9) koffeinhaltig*
- 10) chininhaltig*
- 11) mit Süßungsmittel*
- 12) enthält eine
Phenylalaninquell
e*
- 13) gewachst –*
- 14) mit Taurin*