

**Ole's Inn**

**Bier- &  
Steakvariationen  
in der alten Dortschänke**



[www.oles-inn.de](http://www.oles-inn.de)



## Für den kleinen Hunger

Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter	3,50 €
Texanisches Chili con Carne	4,50 €
Chicken Nuggets mit Kartoffelecken für "Kids" (kleine Portion)	4,50 €
Schweinefilet für "Kids" (kleine Portion)	6,00 €
Frischer Blattsalat, Garnelen & Honey Mustard oder Ranch Dressing	8,00 €
BBQ-Salat mit US-BEEF Steakstreifen & Steakhouse Sour Cream	10,50 €

## Für unsere Fleischkenner

Gebratene Schweinefilet-Medallions	15,50 €
Texas-Pfanne mit US Westernsteak & gebratenen Chili-Bohnen	17,50 €
US Hüftsteak	17,00 €
US Rumpsteak, ca. 200 g	19,90 €
US Rumpsteak, ca. 300 g	27,90 €
TURF`N SURF Argentinisches Rumpsteak & Garnelen	21,90 €

US-T-Bone oder US-Tomahawk-Steaks bitte 2 Tage im Voraus bestellen.

Beilagen zu allen Fleischkenner-Gerichten bitte auswählen:

Kräuterbutter	Gebratene Zwiebeln	Kartoffelecken
Sauce Bernaise	Salat im Frühjahr/Sommer	Backofenkartoffel
Pfeffersauce	Grillgemüse im Herbst/Winter	

## Burger

US Beefburger	8,00 €
US Beefburger mit krossem Speck	8,50 €
Gorgonzola US Beefburger	8,50 €
Original US Cheeseburger mit Chesterkäse	8,50 €
Chickenburger mit Portweinzwiebeln	9,00 €
TURF`N SURF Beefburger mit Garnelen	9,50 €



## Vegetarische Gerichte

Veggieburger	8,00 €
Ofenkartoffel mit Käse überbacken auf frischem Blattsalat	8,50 €
Ofenkartoffel mit Garnelen und Blattsalat	10,50 €

## Etwas Süßes für danach

Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Sahne	3,00 €
--	--------

## Getränke & Spirituosen

### Alkoholfrei

Espresso		2,00 €
Latte Macchiato		2,50 €
Capuccino		2,50 €
Pott Kaffee/Tee		2,00 €
Coca Cola	0,3l	2,00 €
Fanta, Sprite	0,3l	2,00 €
Apfelschorle	0,3l	2,00 €
Orangensaft	0,3l	2,00 €
Kirschsaff	0,3l	2,00 €
Mineralwasser	0,3l	2,00 €
Weizen alkoholfrei	0,5l	3,30 €
Bit alkoholfrei	0,3l	2,00 €

### Biere

	0,2l	0,3l	0,5l
Bitburger	1,40 €	2,00 €	3,50 €
Benediktiner Weizen	-	2,00 €	3,50 €
Benediktiner Hell	-	2,00 €	3,50 €
Köstrizer Schwarzbier	-	2,00 €	3,50 €
Köstrizer Kellerbier	-	2,00 €	3,50 €
Miller		Flasche 0,33l	2,50 €

### Kalifornische Weine

Pine Creek Chardonnay	0,1l	2,50 €
Pine Creek Ruby Cabernet	0,1l	2,50 €

### Spirituosen

	2cl
Korn	1,00 €
Wacholder	1,00 €
XXL	1,00 €
Ouzo	1,00 €
Swartemagen	1,00 €
Fernet	1,50 €
Ramazotti	1,50 €
Jägermeister	1,50 €
Sambuca	1,50 €
Linie	1,70 €
Nusslikör	1,50 €
Oelteppich	1,70 €

### Longdrinks

	0,18l
Fiffi	2,50 €
Wachi-Sprite	2,50 €
Wodka-O	2,50 €
Jim Beam-Co	2,50 €
Jack Dan.-Co	3,00 €
Wodka-Energy	3,00 €

### Whiskeys

	2cl
Jack Daniels	2,50 €
Evan Williams	3,00 €
Bulleit Frontier	4,00 €



# Das Geschmackserlebnis

## Der Beefer®

Beim Essen sind bewusster Genuss und ausgezeichnete Qualität für immer mehr Menschen von hoher Relevanz. Dies gilt insbesondere für Fleischprodukte: ein Steak aus Massentierhaltung oder industriell verarbeitete Ware kommt vielen nicht mehr auf den Teller. Der Beefer® ist zugeschnitten auf genau diese veränderten Ansprüche und eigens konzipiert für die Zubereitung exzellenten Fleisches.

Der Beefer® holt das Maximum an Geschmack aus Ihrem Rindfleisch raus. Je hochwertiger die Qualität, z.B. Dry-Aged-Beef, desto stärker das Geschmackserlebnis. Doch auch andere Fleischsorten erreichen Gourmetqualität.

Der Beefer® arbeitet ausschließlich mit Oberhitze und erreicht hierbei für handelsübliche Grillgeräte ungekannte Temperaturen von ca. 800°C. Dies wird ermöglicht durch einen keramischen Gas-Hochleistungsbrenner. Neben der kurzen Garzeit, welche eine exakte Bestimmung des Gargrades ermöglicht, ist insbesondere das durch die reine Oberhitze ausbleibende Verbrennen heruntertropfenden Fleischsaftes ein enormer Vorzug des Beefer®. Zudem führt die extrem hohe Temperatur auf der Oberfläche des Grillgutes zu einer Art Karamellisierung und eine knusprige Kruste entsteht.

# Feste & Feiern bei Ole

## Ihr Fest in guten Händen

Für Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder sonstige Anlässe bieten wir unterschiedliche Räume für bis zu 100 Personen. Kleinen Gruppen oder Vereinen steht das "Vorstandszimmer" zur Verfügung. Für das leibliche Wohl Ihrer Gäste sorgen wir selbstverständlich auch. Sofern Sie Unterhaltung benötigen, haben wir für Sie sicherlich die richtigen Tipps und Kontakte.

Wir freuen uns darauf, Ihnen eine schöne Party zu bereiten.

### Lebensmittelinformationen

Bei Fragen zu **Allergenen** und **Zusatzstoffen** in unseren angebotenen Speisen und Getränken, fragt mich oder meine Frau. Wir haben eine detaillierte Liste mit den einzelnen Zutaten, die auf Wunsch jederzeit eingesehen werden kann.

### Allergene

Diese Zutaten können bei betroffenen Personen ca. 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und sind deshalb laut Lebensmittel-Informationsordnung (LMIV) kennzeichnungspflichtig.

### Zusatzstoffe

Für eine gleichbleibende hohe Qualität ist es wichtig, manchen Lebensmitteln Zusatzstoffe beizufügen. Dies dient u.a. dazu, leicht verderbliche Produkte haltbarer zu machen. Laut Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (ZZuIV), kennzeichnen wir unsere Produkte auf der Basis der Informationen der Hersteller.