



MITTAGSTISCH #41, 8.-14. Okt. 2018

MONTAG

Maultaschen Bauernart – mit Ei, Speck & Zwiebeln 7,20 €

Überbackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbeilage 6,70 €

DIENSTAG

Tafelspitz mit Meerrettich-Sahnesauce und Schupfnudeln 7,90 €

Gnocchi mit hausgemachter Salbeibutter 6,80 €

MITTWOCH

Mit Schafskäse gefülltes Hacksteak mit mediterranem Ofengemüse und Kräuterquark-Dip 7,90 €

Mediterranes Ofen-Kartoffel-Gemüse und Kräuterquark-Dip 6,90 €

DONNERSTAG

Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm mit Jasminreis 7,60 €

Gemüse-Burger mit Paprikarahm mit Jasminreis 6,90 €

FREITAG

Wildlachsfilet, Tagliatelle in Sahnesauce und grüne Bohnen 8,00 €

Tagliatelle mit Lauch-Sahnesauce – gratiniert 6,60 €

SAMSTAG

Wählen Sie von der Speisekarte

SONNTAG 10-13 Uhr

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet 9,60 € p. P.

**Das Café Olé Team wünscht Ihnen
eine schöne Woche und Guten Appetit!**



Café Olé in der ufaFabrik

Restaurant - Café - Catering - Events



WEEK'S LUNCH #41, Oct. 8-14, 2018

MONDAY

Maultaschen (pasta) - Farmer's style with egg, bacon and onions 7,20 €

Baked camembert with cranberries and side salad 6,70 €

TUESDAY

Cooked beef with horseradish-cream sauce and pasta-potato 7,90 €

Gnocchi with homemade sage butter 6,80 €

WEDNESDAY

Minced meat steak filled with feta cheese, baked mediterranean vegetables and herbal curd cheese dip 7,90 €

Baked mediterranean vegetables and potatoes with herbal curd cheese dip 6,90 €

THURSDAY

Chicken breast fillet in paprika cream with jasmine rice 7,60 €

Vegetable burger with paprika cream and jasmine rice 6,90 €

FRIDAY

Wild salmon fillet in cream sauce, tagliatelle and green beans 8,00 €

Tagliatelle with leek cream sauce - gratiné 6,60 €

SATURDAY

Please choose from the menu

SUNDAY 10am-1pm

Our splendid breakfast buffet 9,60 € p.p.

**The Café Olé team wishes you
a fine week and a good appetite!**