

Restaurante La Oliva in Radolfzell

Unsere Öffnungszeiten Mittwoch -Sonntag 12.00 – 14.00 Uhr 18.00 -20.00 Uhr

Bestellen Sie per Telefon 07732/8233646 oder per Whatsapp 0173/5457098

zur Abholung

Lieferung ab 70,00€

Auf alle Speisen 10% Rabatt

Carpachío de Toro	14,90€
<i>Von Hand frisch geklopftes Rinderfilet Carpaccio vom Irischem Weiderind (Master Chef) mit Rucola und Parmesan (1,2)</i>	
Mejillones al VÍno Blanco*	14,50€
<i>Frische Miesmuscheln an Weißweinsosse ca. 500g mit Rosmarin und Knoblauch(N)</i>	
Mejillones picantes*	14,50€
<i>Frische Miesmuscheln an pikanter Tomatensauce ca. 500g mit Knoblauch(N)</i>	
Chorizo al Infierno flambeados con Anís	8,90€
<i>Paprikawurst von Iberischem Schwein am Tisch mit Anís flambiert (1,2,4)</i>	
Jamon Serrano con Melón	9,90€
<i>Serrano Schinken mit spanischer Honigmelone (2,4)</i>	
Jamon Iberico von Hand geschnitten	
<i>Pata negra Jabugo (100% bellota in höchster Qualität), die iberische Schweine leben frei und ernähren sich nur von Eichel und Kräuter(2.4)</i>	
	ca 100g 13,50€
Mixto de Tapas pro Person	19,90€
<u>Gemischte Tapas</u>	
<i>Gambas Ajillo, Chorizo, Champignon, Muschel pikant, gebackene Sardellen, Datteln, Jakobsmuschel, gebackene Calamares, Tortilla mit Zwiebel, Hackfleischbällchen dazu wird Aioli und Brot serviert.(N,D,B,G,A,C)</i>	
Antipasti "La oliva"	13,90€
<i>Kalte Vorspeisen nach spanischer und italienischer Art</i>	
<i>Käse Manchego, Brusqueta, Champignon, Zucchini, Salami scharf, Serano Schinken mit Melone</i>	
Brusqueta	5,40€
<i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Rucola(A)</i>	
Calamares Fritos 8,60€	
<i>Frittierte Calamaresringe mit Aioli(D)</i>	
Boquerones Fritos	8,60€
<i>Gebackene Sardellen mit Aioli(A,D,C)</i>	
Boquerones en Vinagre	8,60€
<i>Eingelegte Sardellen in Essig und Knoblauch(D)</i>	
Calamaritos a la Plancha	12,10€
<i>Kleiner Tintenfisch vom Grill in Öl- Knoblauchsauce garniert mit Salat(D.N.C)</i>	
Gambas a la Plancha (Wildfang)	10,50€
<i>Ganze frische Garnelen in Schale vom Grill mit Meersalz,Zitrone und Aioli(B.C)</i>	
Gambas al Ajillo (Wildfang)	10,80€
<i>Frische geschälte Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch ,Peperoncini etwas scharf(B)</i>	
Dátiles con Bacon	6,50€
<i>Datteln im Speckmantel(2,4)</i>	
Gegrillte Jacobmuscheln	14,50€
<i>(2 Stück) mit Garnelen (4 Stück) in Olivenöl mit Knoblauch</i>	
Champignons frescos a la Plancha	8,10€
<i>Frische Champignons in Scheiben mit etwas Petersilie und Knoblauch vom Grill</i>	
Pimentos de Padron	9,90€
<i>Grüne Minipaprika mit groben Meersalz</i>	
Patatas Bravas	5,50€
<i>Kartoffelwürfel mit leichter pikanter Tomatensauce und Knoblauchsauce</i>	
1/2 Tortilla espanola con cebolla	8,90€
<i>Kartoffelomelett mit Zwiebel in der Pfanne gebacken(C)</i>	
Manchego con Uvas	
<i>Spanischer Schafskäse aus der Region Castilla la Mancha mit Trauben und Walnüsse serviert</i>	
	9,10€

Ensaladas



Ensalada de la Casa Verschiedene Blattsalate mit Fenchel, Gurken, Radischen, Tomaten und Karotten an hausgemachten Dressing(J)	5,90€
Ensalada de Mariscos Unsere Meeresfrüchtesalat wird frisch und lauwarm für Sie zubereitet. Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Oliven, Bohnen, Tomaten und Kartoffeln. (N.B.G.I)	14,90

Sopas



Sopa de Pescado y Marisco <i>Sehr zu empfehlen</i> Fischsuppe auf Tomatenbasis mit verschiedenen Fisch und Meeresfrüchte Miesmuscheln, Seeteufel, Garnelen, Tintenfisch und Lachs (Label Rouge)(N.B.G.I)	15,90€
Crema di Pomodoro e Mascarpone Tomatencremesuppe mit Mascarpone(G)	5,90€

Arraces



Paella Marinera Reisspezialität mit Meeresfrüchten und Jakobsmuschel(B.N.G.I) Ab zwei Personen - Preis pro Person	19,50€
--	--------

Pasta



Spaghetti Ajillo Hausgemachte Nudeln mit frischen geschälten Garnelen (Wildfang) in pikanter Knoblauchsauce(B.A.C)	16,90€
Spaghetti Gustoso Hausgemachte Nudeln mit Rindgeschnetzellen vom Filet (Master Chef), Cherrytomaten, Rucola und Parmesansplitter an Tomatensauce(A.C)	16,90€
Tagliatelle ai Frutti di Mare Hausgemachte Nudeln mit frischen Meeresfrüchten, Garnelen, Tintenfisch und einer gerillten Riesengarnele aus Wildfang mit Miesmuscheln und Jakobsmuschel an Tomatensauce(A.B.N.C.I)	21,40€
Tagliatelle al Salmon Hausgemachte Nudeln mit frischem schottischem Lachs (Label Rouge Qualität) und Sahnetomatensauce(A.D.C.G.)	16,90€
Tagliatelle Cipolotti Hausgemachte Nudeln mit Cherrytomaten, Oliven und Lauchzwiebel an Tomatensauce(A.C)	12,50€

Spaghetti allo Scoglio Hausgemachte Spaghetti mit frischen ganzen Hummer, Miesmuscheln, Jakobsmuschel, Tintenfisch und Garnelen(B.N.A.C.G.I) Preis für 2 Personen	74,00€
--	--------

Carne



Solomillo de Toro al estilo de Cartagena ca. 220g Rinderfilet Mignon mit Likör 43 Sauce dazu Hausgemachte Kroketten und Gemüse(C.G.A) ***Spanischer national Likör süß im Geschmack	32,50€
--	--------

Solomillo de Toro al Cafe de Paris ca. 220g 32,50€
Rinderfilet Mignon mit Cafe de Paris Sauce dazu frische Pommes und Gemüse(C.G.A)

Entrecôte de Toro a la Mostaza ca. 220g 23,90€
Entrecôte in Pommerysensaße mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse(G)

Entrecôte de Toro a la Pimienta Verde ca.220g 23,90€
Entrecôte an grüner Pfeffersauce, Hausgemachte Tagliatelle und Gemüse(A.G)


Entrecôte de Toro con Mantequilla a las Hierbas finas ca.220g 23,90€
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, frischer Rosmarin
dazu Hausgemachte Kroketten und Gemüse(C.A)

Auf Wunsch auch:

Lamm

Carre de Cordero 26,10€
Lammcarree vom Irischem Salzwiesen Lamm an Rosmarinjus dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Pescado



Gambas Gigantes "Receta de la Casa" mit 4 Stück 29,90€
Riesengarnele ca 100 Gramm pro Stück aus Wildfang nach "Art des Hauses" ein unglaublicher Geschmack mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino dazu Reis und Gemüse(B.G)

Delikatesse mit wärmster Empfehlung des Chefs
Lenguado a la Plancha 26,90€

Frische Nordseezunge(Wildfang) vom Grill mit frischem Spinat und Salzkartoffel

Dorada a la Plancha o al Sal 23,90€

Frische ganze Königsbrasse gegrillt oder in Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 400-600 gr.(D.C)

Lubina a la Plancha, o al Sal 23,90€

Frischer ganzer Wolfsbarsch gegrillt oder in Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 400-600 gr.(D.C)

Parillada de Pescado La Oliva 66,00€

Fischplatte mit verschiedenen gegrillten Fischen Dorade, Wolfsbarsch, Seeteufel, Tintenfisch, Garnelen, Jakobsmuschel, Lachs dazu 3 verschiedene Saucen, Olivenöl mit frisch gepresste Zitrone, Tomatensauce pikant, Aioli dazu servieren wir Salzkartoffeln(D.N.C)

Als Vorspeise servieren wir Ihnen unseren Salat de la Casa
Für zwei Personen

Rape a la Marinera 27,90€

Seeteufel in der Pfanne gebraten an Weißweinsauce dazu in Tomatensauce

Geschwenkte frische Meeresfrüchte und eine Riesengarnele aus Wildfang vom Grill, Jakobsmuschel dazu Reis(D,B.G.I.)

Salmon a la Naranja con Gambas 19,90€
Frischer Lachs an Orangensauce mit Garnelen (geschält) dazu Reis und Spinat(D.B.G)

Frittura de Pescado alla "Chef"

In der Pfanne frittierten Fisch Seeteufel, Garnelen, Sardellen, Gambas und Calamares dazu hausgemachte Ajoli nach Art des Chef als Beilage servieren wir Pommes

Als Vorspeise servieren wir Ihnen unseren Salat de la Casa

für zwei Personen

60,00€

Calamaritos a la Plancha* 19,50€

Gegrillter Tintenfisch an einer leichten Knoblauchsauce mit Gemüse und Salzkartoffeln

Pastre



Tiramisu (G.C.A) 5,90€

Panna Cotta an Waldbeerensauce (G) 5,90€