



Rindercarpaccio

an Rucola, Egerlingen, roter Kresse & Parmesan

11.90

Mirza Ghasemi - iranische Spezialität

warme Auberginencreme mit Tomate, etwas Knoblauch und Ei

10.90

Vegetarisches Trio

Tomaten-Knoblauchbutter, Oliventapenade & Mirza Ghasemi an Antipastigemüse auf Rucolabeet

11.90

Französischer Ziegenweichkäse

an Walnusskernen, Cranberries & Orangen auf Birne- Rucolasalat

12.90

Unsere Weinempfehlung zum Ziegenkäse: Gewürztraminer

Ölkännlas Avocado - Mango - Salsa

Wildfanggarnele 9.90

Parmesan 7.90

Vegan an Grissini 7.90

Ölkännlas Vorspeisenvariation

29.90

zu jeder Vorspeise servieren wir unser selbstgemachtes Buttermilch-PaleAle-Brot





Salat Surf & Turf
mit Riesengarnelen
&
Steakstreifen vom regionalen Weiderind
18.90

Salat Ziegenweichkäse- Birne- Walnuss
mit Cranberries, Orangen und Honig verfeinert
16.90

Salat mariniertes Hähnchen
mit Grillgemüse & gehobeltem Parmesan
16.90

Mediterraner Grillgemüsesalat
mit veganem Dressing möglich
14.90

Gemischter Beilagensalat
6.90

jeden Salat verfeinern wir mit einem unserer Hausdressings
und servieren dazu selbstgemachtes Buttermilch-PaleAle-Brot



Ölkännla
RESTAURANT
BAMBERG



Hausgemachte Gnocchi an Limonen-Rosmarinbutter

mit gehobeltem Parmesan

13.90

Hausgemachte Gnocchi Panna

Prosciutto Cotto, frische Kräuter & ein Hauch Sahne

13.90

Hausgemachte Gnocchi Pomodoro e Aglio

tomatisiert mit Knoblauch an Rucola & Parmesan

13.90

mit Steakstreifen vom regionalen Weiderind 18.90

mit Wildfanggarnelen 18.90

als Surf & Turf 18.90

Linguine Gamberetti

an Olivenöl mit Knoblauch, Chili & Koriander getoppt mit marinierten Wildfanggarnelen

16.90

Linguine Capra

in Tomaten-Knoblauchbutter geschwenkt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & französischem

Ziegenweichkäse

13.90

Linguine Verdura - vegan

leicht pikant tomatisiert mit etwas Chili & Knoblauch an mediterranem Grillgemüse mit Sesam verfeinert

13.90





Hochwertige Steaks von der Traditionsmetzgerei Parzen

Variierende Cuts nach Küchenempfehlung



PARZEN
METZGER DER REGION

Beilagen

Ölkännlas Gnocchi Limone-Rosmarin

6.90

mediterranes Grillgemüse

6.90

Röstkartoffeln

5.90

Egerlinge mit frischem Koriander und Zitrone

6.90

gemischter Salat

6.90

Buttermilch-PaleAle-Brot

0.00

Dips

Kräuterbutter

2.50

Tomatenbutter

2.50

Knoblauch- Sour Cream

2.50



Ölkännla
RESTAURANT
BAMBERG



Steakspezialitäten vom regionalen Weiderind



PARZEN
METZGER DER REGION

Zubereitungsart: Ofen-Niedertemperatur

Traditionelle Zubereitungsart aus der Ölkännl Küche.

Das Fleisch wird langsam bei Niedertemperatur zum gewünschten Garpunkt im Ofen zubereitet, was dem Steak eine eigene Zartheit und Farbe verleiht.

Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der gewünschten Größe sowie Garstufe. Unser Servicepersonal gibt Ihnen dazu jeweils sehr gerne näher Auskunft.

Fleischherkunft

Unser Rindfleisch stammt aus der Region von der Traditionsmetzgerei Parzen aus Bayreuth. Wir wollen möglichst auf lange Transportwege verzichten und unsere Qualität stetig verbessern. Die Metzgerei Parzen als zertifiziertes Mitglied des Qualitätsverbunds für umweltbewusste Betriebe bezieht ausschließlich Fleisch von oberfränkischen Bauernhöfen und verzichtet auf Zusatz- und Konservierungsstoffe bei der Verarbeitung und Lagerung ihrer Produkte.



Ölkännla
RESTAURANT
BAMBERG



Calamari

**naturgebratene Tintenfischtuben an mediterranem Grillgemüse
und selbstgemachtem Buttermilch-PaleAle-Brot**

19.90

Scampi

**gegrillte Scampi aus Wildfang
an Ölkännlas Curry-Gnocchi**

26.90

Zweierlei

**Duett von Scampi aus Wildfang und gebratener Tintenfischtube
an Ölkännlas Gnocchi Limone-Rosmarin**

28.90

zu jedem Fischgericht servieren wir eine Rucola-Tomatenbeilage



Ölkännla
RESTAURANT
BAMBERG