



OLIV

Bachlettenstrasse 1

061 283 03 03

Fax 061 283 03 04

www.restaurantoliv.ch

info@restaurantoliv.ch

Gregory und Suzanne Holzmann,

Kathrin Hoffmann

*Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, Montag,
Weihnachten/Neujahr, eine Woche Basler Fasnacht, zwei
Wochen Ende Juli/Anfang August*

M 25.-/32.- / **L** 21.-/29.- / **D** 75.-/85.- /

à la carte 36.-/63.-

    **POSTCARD**

Kompliment an Gregory Holzmann: Sein Lokal hat nach wie vor das beste Preis-Leistungs-Verhältnis der Basler Gourmetszene. Und Gratulation an Kathrin Hoffmann: Sie vertritt Roger Willmann nach seinem Wechsel ins Schitterhaus würdig.

Die Gerichte der jungen Frau – sie hat bei den beiden 18-Punkte-Köchen Jörg Sackmann in Baiersbrunn und Peter Moser in Basel gearbeitet – haben einen klassischen Background. Und trotz einem leisen Hang zum Bodenständigen ist die «Oliv»-Küche finessenreicher geworden. Ein feingeschnittener Blattsalat machte den Auftakt, Olio verde verlieh ihm einen südlichen Touch, den wir auch beim Wolfsbarschcarrapaccio mit Basilikumnote wiederfanden. Zu den mit Spinat gefüllten Cannelloni gab's knackige kleine Pilze und eine schaumige Weissweinsauce. In den Ravioli zum Wolfsbarsch aus dem Ofen steckten dann raffiniert mit Thymian gewürzte Schalotten, der Teig war allerdings zu dick. Gar nichts auszusetzen gab's dagegen an den Schupfnudeln, und die leicht kross gebratenen Kalbsmilken dazu schmeckten gar wunderbar. Echt begeistert waren wir von den geschmorten Kalbsbacken und dem Manzo brasato mit ihren eleganten Saucen.

Überraschend die leichten Desserts: eine Crème brûlée mit feinem Schokolade- und Ingwergeschmack sowie eine karamellisierte Sauerrahmtorte, bei der ein Mandarinsorbet für Kontrast sorgte. Die erweiterte Weinkarte – im Offenausschank gibt's einen ausgezeichneten Mosel-Riesling – erfreut den Gast mit Qualität zu moderaten Preisen.