

Schön, Sie wieder bei uns zu sehen !

Liebe Gäste des Ölckenturms,

wir alle gemeinsam – Gastronomen, Beschäftigte und Gäste – sind dafür verantwortlich, dass unsere Gastronomie auch in Corona-Zeiten geöffnet bleiben darf. Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher unsere neuen Hygieneanforderungen !



Händehygiene einhalten
und bei Betreten Hände
desinfizieren



Registrierungspflicht
beachten



Mindestabstand
1,5 m wahren



Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen



Kontaktbeschränkungen
beachten



Nies- und
Hustenetikette wahren



Auf Umarmungen
und Händeschütteln
verzichten



Abstände auf Laufflächen
und im Toilettenbereich
einhalten



Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch
verzichten

*Vielen Dank
für's Mitmachen !*

Öffnungszeiten Februar - Oktober

Montag + Dienstag

Ruhetag (außer an Feiertagen)

Mittwoch, Donnerstag, Freitag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 22.00 Uhr

Samstag

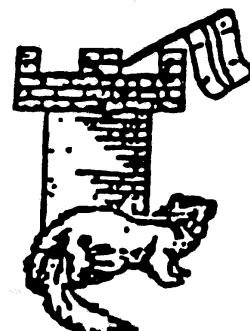
17.00 - 23.00 Uhr

Sonntag

11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr

Küchen-Öffnungszeiten abweichend

**Gerne öffnen wir für Sie auch außerhalb der Öffnungszeiten,
z.B. für Familienfeiern oder Hochzeiten.**



„Eis-Presso“

Doppelter Espresso & Vanille-Eis mit Sahnetupfen

6,30 €

Nussknacker

Walnuss- & Vanille-Eis, Nüsse, Eierlikör & Sahne

€ 6,70

Crème brûlée

an einem Grütze-Spiegel mit frischen Beeren

€ 7,90

*Wiener Apfelstrudel -lauwarm-
mit Bourbon-Vanillesauce und Sahne*

€ 7,90

Marillenfruchtknödel

mit Bröselbutter und einem Vanillesaucen-Spiegel

€ 6,90

Kaiserschmarrn

mit Rosinen & Zwetschkenröster oder Apfelmus

€ 7,90

*Frisches Tomaten-Süppchen
mit einem Klecks Crème fraîche*

€ 4,90



*Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken*

€ 5,20



*„Süppchen der Saison“
Bitte fragen Sie unseren Service*

€ 5,50

*Gulaschsuppe
- deftig & hausgemacht -*

€ 6,50

*Schnecken im Häuschen
in Kräuterbutter, frisch aus dem Ofen*

€ 9,50

*Garnelen-Spieß auf einem Tagliatelle-Nest
mit Frühlingslauch & Parmesan*

€ 8,50

*Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräuter-Salat,
mit Feigen-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und Trauben*



€ 8,90

*Salat „Tropicana“
mit frischen Früchten & Putenbruststreifen*

als Vorspeise € 9,50

als Hauptspeise € 14,50

*Salat „Neptun“
mit Garnelen-Spieß & gebratenen Lachswürfeln*

als Vorspeise € 9,50

als Hauptspeise € 14,50

*Gebräunte Steinpilz-Gnocchi
mit Kräuterseitlingen, Rucola und Kräuterbutter-Baguette*



€ 9,50

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan & gerösteten Kernen*

€ 12,50

*Knusprige Schweinshaxe (frisch aus dem Rohr)
wahlweise mit Sauerkraut und Röstkartoffeln
oder
Klößen und Apfel-Rotkohl*

€ 19,50

*Schnitzel „Braumeister“
belegt mit Kräuter-Rührei und Champignons,
dazu einen Spritzer Sauce Béarnaise, Röstkartoffeln und einen Salat*

€ 15,90

*Gemütlich geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art,
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße*

€ 18,90

*Westfälischer Pfefferpotthast
mit Petersilienkartoffeln, rote Beete und Gurke*

€ 17,90

*„Zwiebel-Schnitzel“
mit geschmorten Zwiebel in Rahm und grünen Pfeffer,
dazu Röstkartoffeln und einen Salat*

€ 15,90

*Sauerbraten aus der Semmerolle (ohne Rosinen)
dazu Klöße und Apfel-Rotkohl*

€ 17,90

*„Cordon bleu“
mit Schinken & Käse gefüllt,
dazu reichen wir Pommes frites und einen Salat*

€ 15,00

*„Cordon bleu“ ...mal anders...
mit Schinken & einer pikanten Füllung aus Feta-Käse, Tomaten und
Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes frites und einen Salat*

€ 15,50

*„Kleiner Hunger“
Medaillons vom Schweine- und Putenfilet mit Pilzen,
Tomaten und Sauce Béarnaise, dazu reichen wir Rösti-Taler*

€ 14,90

*Schweinefilet „Madagaskar“
im Speckmantel auf Pfeffer-Rahm,
dazu ein Zwiebel-Böhnchen-Nest und Rösti-Taler*

€ 19,50

*Lendchen „Ölckenthurm“
Medaillons mit Champignons, Tomaten und Käse überbacken,
rustikal in der Pfanne serviert, dazu Röstkartoffeln und einen Salat*

€ 19,90

*Schweinefilet „Spezial“
1 Filet gefüllt mit Feta-Käse, Tomaten, Zwiebeln
und milden Peperoni, mit Käse überbacken,
dazu Pommes frites und einen Salat*

€ 19,50

*„Pfeffer - Rumpsteak“
mit frischen, grünen Pfeffer auf Rahm,
dazu Steakhouse-Kartoffeln und Böhnchen im Speckmantel*

€ 26,90

*Rumpsteak „Holzfäller“ mit Pfeffer-Schmorzwiebeln,
dazu Röstkartoffeln, Kräuterbutter und Bohnenbouquets*

€ 26,90

*Rinderfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu Broccoli und gebräunte Gnocchi*

€ 29,90

*Rinder-Filetgeschnetzeltes in Pfeffersauce,
ausgelassen in fein gehackten Schalotten und Champignons,
mit Calvados abgelöscht, dazu Bandnudeln und Broccoli*

€ 24,90



*Steinpilz-Gnocchi in Sahnesauce
mit Rucola-Haube, buntem Pfannen-Gemüse und Parmesan*

€ 13,90

*Veggie-Geschnetzeltes
mit Champignons, Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln
in Rahm, dazu Bandnudeln*

€ 13,90

*Boneless Wings vom Feld mit Barbecue-Dipp,
Steakhouse-Kartoffeln und eine Salatbeilage*

€ 13,90

*„Lachs trifft Garnele“
Lachsfilet & Garnelen auf Tagliatelle in Hummer-Sahne-Sauce,
dazu einen Wildkräutersalat*

€ 19,90

*Lachsfilet „Toscana“
mit Basilikum auf italienischen Pfannengemüse,
dazu Tagliatelle*

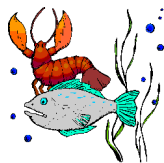
€ 19,90

*Gebrautes Zander - Filet an Lachscreme,
dazu reichen wir Rucola-Gnocchi und Broccoli*

€ 19,90

*Fischvariation „Ölckenturm“
Zander- und Lachsfilet mit Garnelen
auf einem Tagliatelle-Nest, dazu einen Wildkräutersalat*

€ 21,90



CATCH OF THE DAY
Bitte fragen Sie unseren Service nach unserem Tagesangebot