



*Event Location * Restaurant * Catering*

Ölckenthurm

Liebe Gäste des Ölckenthurms,

wir freuen uns, Sie in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

*Stets sind wir bemüht, alles zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu tun.
Sollten Sie etwas nicht so vorfinden wie Sie es erwartet haben,
so lassen Sie es uns bitte wissen.*

Entspricht alles zu Ihrer Zufriedenheit, so empfehlen Sie uns bitte weiter.

*Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten,
Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen an unser Servicepersonal.*

Ihr Team Ölckenthurm

*Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten,
auch außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten,
für Ihre Hochzeit, Familien- und Betriebsfeiern,
sowie für ein Beerdigungskaffee zur Verfügung.*

*Jederzeit auch außer Haus: unser Catering
Sprechen Sie uns an ...*

Unsere Öffnungszeiten (Küchenöffnungszeiten abweichend)

Montag + Dienstag

Ruhetag (außer für Feierlichkeiten / Catering)

Mittwoch + Donnerstag

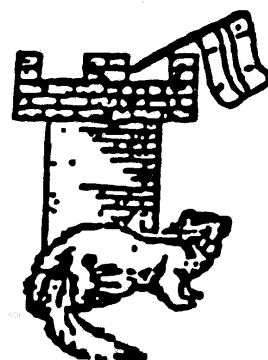
17.00 – 22.00 Uhr

Freitag + Samstag

17.00 - 23.00 Uhr

Sonntag

10.00 – 14.30 Uhr Sonntags-Brunch



Jeden Tag auch mittags (nach Absprache) für Feierlichkeiten, Beerdigungskaffee & Catering geöffnet !

***„Eis-Presso“
Doppelter Espresso & Vanille-Eis mit Sahnetupfen***

€ 8,80

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

€ 8,90

***Crème brûlée
an einem Grütze-Spiegel mit frischen Beeren***

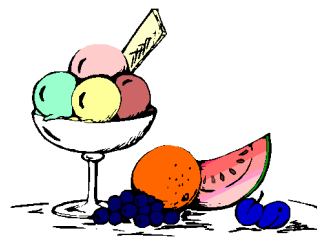
€ 8,90

***Warme Apfelküchle
dazu eine Eis-Praline und Bourbon-Vanille-Sauce***

€ 8,90

***Kaiserschmarrn
mit Rosinen & Zwetschenröster und Apfelmus***

€ 10,90



***Frisches Tomaten-Süppchen
mit einem Klecks Crème fraîche***

€ 5,50



***Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken***

€ 5,80



***„Süppchen der Saison“
Waldpilzcreme mit Kresse-Sahnehaube
und Grissini***

€ 6,50



***Endlich vereint:
Pfannkuchen und Fleischbrühe ergeben:
Flädlesuppe***

€ 5,80

***Burgunder-Schnecken (9 Stück)
in Kräuterbutter, frisch aus dem Ofen***

€ 9,90

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

€ 9,70

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



€ 10,90

***Gebackener Schafskäse,
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten***



€ 10,50

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

€ 13,90

***Variation von frischen Salaten „Neptun“
mit gebratenen Garnelen am Spieß und Lachswürfeln***

als Vorspeise € 10,90

als Hauptspeise € 16,90

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

€ 27,90

***2 Entenkeulen auf Geflügel-Jus,
dazu Kartoffel-Klöße, Apfel-Rotkohl und eine Preiselbeer-Birne***

€ 24,90

***Butterweiches Ochsenbäckchen auf Schalotten-Rotwein-Jus,
dazu Butter-Spätzle und Rosenkohl***

€ 32,90

***Halbe Ente (ohne Knochen) auf Jus,
dazu Kartoffel-Klöße, Apfel-Rotkohl und eine Preiselbeer-Birne***

€ 24,90

***Zartes Hirschgulasch,
dazu eine Preiselbeer-Birne, Spätzle und Rosenkohl***


€ 27,90

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


€ 20,50

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


€ 21,50

Schnitzel „Braumeister“
belegt mit Kräuter-Rührei und Champignons,
dazu einen Spritzer Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln
und einen Salat
( auch vegetarisch möglich)

€ 20,90

Schnitzel „Hawaii“
mit Ananas & Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren, Kroketten und einen Salat
( auch vegetarisch möglich)

€ 20,50

Pfeffer-Zwiebel-Schnitzel
mit Schmorzwiebeln und grünen Pfeffer in Rahm,
dazu Pommes frites und einen Salat
( auch vegetarisch möglich)

€ 20,90

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

€ 24,90

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

€ 24,90

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

€ 34,90

***Rumpsteak
mit Zwiebeln und frischen Kräuterseitlingen in Sahne-Sauce,
dazu gefüllte Gnocchi***

€ 34,90

***Steinpilz-Gnocchi auf Sahnesauce
mit frischen Pilzen, Rucola-Haube und Parmesan***

€ 15,50



***Veggie-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Pilzen,
Frühlingslauch und Bandnudeln***

€ 15,50



***Variation von frischen Salaten „Tropicana“
mit frischen Früchten und gebratenen Veggie-Würfeln***

als Vorspeise € 10,90

als Hauptspeise € 16,90



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

€ 16,90



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

€ 24,90

Gebratenes Lachsfilet
auf frischen Kräuterseitlingen in Sahne-Sauce,
dazu gefüllte Rucola-Gnocchi

€ 24,90

Bandnudeln mit Lachswürfeln und Spinat,
in cremiger Sauce und Parmesan

€ 19,90

Variation von frischen Salaten „Neptun“
mit gebratenen Garnelen am Spieß und Lachswürfeln

als Vorspeise € 10,90

als Hauptspeise € 16,90

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

