

WEIHNACHTEN & SILVESTER 2017 IM ÖLCKENTHURM

*Verehrte Gäste und Freunde des Ölckenthurms,
hier sind unsere Öffnungszeiten zu Weihnachten & Silvester:*

Heiligabend - geschlossen

1. Weihnachtstag Mittag - ab 11.30 Uhr

Im Restaurant: Weihnachts-Menü - 35,90 € p.Person

Im Kaminzimmer: Gänse-Buffer - 29,90 € p.Person

1. Weihnachtstag Abend - ab 18.00 Uhr

Im Restaurant & Kaminzimmer:

Weihnachts-Buffer - 27,90 € p.Person

2. Weihnachtstag Mittag - ab 11.30 Uhr

Im Restaurant: Weihnachts-Menü - 35,90 € p.Person

Im Kaminzimmer: Gänse-Buffer - 29,90 € p.Person

2. Weihnachtstag Abend - ab 18.00 Uhr

Im Restaurant & Kaminzimmer:

Weihnachts-Buffer - 27,90 € p.Person

Silvester - Silvester-Menü

ab 18.00 Uhr - 39,90 € p.Person

Neujahr - geschlossen



***Um Reservierung wird gebeten !
Infos zum Menü und Buffet unter www.oelckenthurm.info
oder fragen Sie unseren Service***



Weihnachts-
Menü
2017

*Klare Festtagsuppe
Oder
Pfeifferlingcreme mit Kresse-Sahne-Haube*

***** ***** *****

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan & gerösteten Kernen
Oder
Scheiben vom Rauchlachs auf Rösti-Taler
an einer Meerrettich-Sauce und Salatsträußchen
Oder
Ragout fin vom Kalb
in der Blätterteig-Pastete*

***** ***** *****

*Viertel von der Gänsebrust auf Pflaumen-Rotwein-Jus,
dazu Kartoffelknödel & Apfel-Rotkohl
Oder
Gegrilltes Lachsfilet auf Gemüse der Provence,
dazu Rucola-Gnocchi
Oder
Zartes Hirschragout an Serviettenknödeln,
dazu feiner Nuss-Rosenkohl & Preiselbeer-Birne
Oder
Tranchen vom argentinischen Roastbeef (im Ganzen gebraten)
auf einem Pfefferrahm-Spiegel,
dazu Bohnenbouquets & Gratin dauphinoise*

***** ***** *****

Dessertteller „Ölckenthurm“



4-Gänge-Menü *** p. Person € 35,90

Änderungen vorbehalten ! Vegetarische Gerichte werden auch angeboten !



Weihnachts-
Buffet
2017

*Pfifferlingcreme
Rosa Roastbeef an Sahne-Meerrettich
Rauchlachs & Forellenfilets
Winterliche Salatvariation
Tranchen von der Entenbrust
Schinken-Spargel-Röllchen
Melonenschiffchen & Schinken
Garnierte Schweinemedallions*

*Roastbeef im Ganzen
Viertel von der Gänsebrust auf Jus
Zartes Hirschragout
Lachsfilets auf Blattspinat
Saltimbocca vom Schweinefilet
Hähnchenbrustfilets auf Champignonrahm
Sauerbraten (ohne Rosinen)
Überbackene Schnitzel*

*dazu Klösse, Spätzle, Reis, Nudeln, Kartoffel-Gratin,
Rosmarin-Kartoffeln, Apfel-Rotkohl, buntes Gemüse,
Sauce Hollandaise*

*Apfelstrudel mit Vanille-Sauce
Tiramisu & Herrencreme
Helles & dunkles Mousse au chocolat
Eistruhe für Ihre eigene Kreation*

Weihnachts-Bufferet - p.Person € 27,90

Änderungen vorbehalten !



Gänse-Buffer
2017
im Kaminzimmer

Vorsuppe:

*Pfifferlingcreme
mit Kresse-Sahne-Haube*

Hauptgang - Buffet:

Gänsebrust & Keule

*dazu Klösse, Knöpfe-Spätzle,
Apfel-Rotkohl, Rosenkohl und Preiselbeer-Birnen*

Geflügel-Jus



Dessert - Buffet:

*Tiramisu-Torte
Herren-Creme
Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce*

Gänse- Buffet - p.Person € 29,90

Silvester-Menü 2017

Das gesamte Ölkenthurm-Team
wünscht Ihnen einen guten Rutsch
ins Jahr 2018



Unsere Wein-Empfehlungen

„First Kiss“

Riesling - weiß - Pfalz - trocken

0,75 l - 24,50

Zweigelt 2013

rot - trocken - Blaufränkisch

0,75 l - 26,50

Silvester-Menü *** p. Person € 39,90

Vegetarische Haupt-Gerichte auf Anfrage!
Änderungen vorbehalten
Öffnungszeiten Silvester: 17.30 – 23.00 Uhr

Gruß aus der Küche

***** ***** *****

Frische Tomatensuppe mit Mozzarella
oder

Pfifferling-Creme mit Kresse-Sahne-Haube

***** ***** *****

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan & gerösteten Kernen
oder

Scheiben vom Rauchlachs auf Röstli-Taler
an einer Meerrettich-Sauce und Salatsträußchen
oder

Kalbfleischtaschen
auf Steinpilz-Champignon-Ragout

***** ***** *****

Tranchen von der Entenbrust auf
Pflaumen-Rotwein-Jus,
dazu kleine Knödel & Apfel-Rotkohl-Nest
oder

Gegrilltes Lachsfilet auf Gemüse der Provence,
dazu Rucola-Gnocchi
oder

Zartes Ragout vom Hirsch
in Preiselbeer-Jus, an feinen
Nuss-Rosenkohl und Serviettenknödel
oder

Tranchen vom argentinischen Rumpsteak
auf einem Calvados-Pfeffer-Spiegel,
dazu Bohnenbouquets & Gratin dauphinoise

***** ***** *****

Dessert – Buffet
(ab ca. 21.00 Uhr)