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.

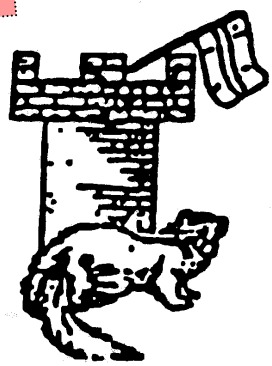
Entspricht alles zu Ihrer Zufriedenheit, so empfehlen Sie uns bitte weiter.

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 Partyservice
Sprechen Sie uns an ...



Unsere Öffnungszeiten

Montag + Dienstag	***Ruhetag (außer an Feiertagen)***
Mittwoch + Donnerstag	***17.00 – 22.00 Uhr***
Freitag + Samstag	***17.00 - 23.00 Uhr***
Sonntag	***11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 21.30 Uhr***

Küchen-Öffnungszeiten abweichend

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

€ 7,50

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

€ 8,30

Crème brûlée
an einem Grütze-Spiegel mit frischen Beeren

€ 8,50

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

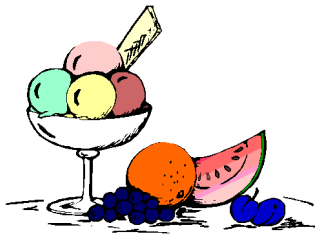
€ 8,50

Marillenfruchtknödel
mit Bröselbutter und einem Vanillesaucen-Spiegel

€ 8,50

Kaiserschmarrn
mit Rosinen & Zwetschkenröster oder Apfelmus

€ 9,90



Frisches Tomaten-Süppchen
mit einem Klecks Crème fraîche

€ 5,50

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken

€ 5,80

„Süppchen der Saison“
Spargel-Creme

€ 6,40

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

€ 10,50

Gebackener Schafskäse,
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

€ 10,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan & gerösteten Kernen

€ 13,90

Unsere Vorspeisen- Empfehlungen:

Spargelcreme
mit Kresse-Sahnehaube

€ 6,40

Mit Parmesan gratinierter Spargel,
dazu roher Schinken und Rucola-Haube

€ 9,90

Frischer Spargel ...

€ 17,50

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu neue Kartoffeln, wahlweise mit:

gekochten Schinken

+ € 5,90

rohen Landschinken

+ € 6,90

einem Lachsfilet

+ € 16,50

einem arg. Entrecôte (300 gr.)

+ € 24,90

2 kleinen Schnitzeln

+ € 5,90

Schweinemedaillons

+ € 7,90

einem Zanderfilet

+ € 15,50

einem Rumpsteak (250 gr.)

+ € 24,50

Und als Dessert der Klassiker :
Frische Erdbeeren
mit Bourbon-Vanille-Eis & Sahne

€ 8,90

„Cordon bleu“
mit Schinken & Käse gefüllt,
dazu reichen wir Pommes frites

€ 19,50

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

€ 20,30

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

€ 20,30

Schnitzel „Florida“
mit Ananas, Pfirsich & Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren, Currysauce und Kroketten
(Veggie auch vegetarisch möglich)

€ 19,50

„Berner-Schnitzel-Pfanne“
kleine Schnitzel mit Schinkenstreifen, Tomaten und Käse überbacken,
rustikal in der Pfanne serviert, dazu Bergkäse-Rösti
(Veggie auch vegetarisch möglich)

€ 19,50

Zu den Schnitzelgerichten reichen wir einen Salat !

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

€ 19,50

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

€ 23,90

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

€ 23,90

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

€ 32,90

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

€ 32,90

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

als Vorspeise	*€ 10,90*
als Hauptspeise	*€ 16,30*

Variation von frischen Salaten „Tropicana“
mit gebratenen Putenbrust-Streifen und frischen Früchten

(auch vegetarisch möglich)

als Vorspeise	*€ 10,90*
als Hauptspeise	*€ 16,30*

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

€ 16,30

Veggie-Geschnetzeltes
mit Pilzen der Saison und Frühlingszwiebeln
in Rahm, dazu Pfannen-Gemüse und Bandnudeln

€ 16,30

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

€ 16,30

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

€ 23,90

Lachsfilet „Toscana“
mit Basilikum auf italienischen Pfannengemüse,
dazu Rucola-Gnocchi

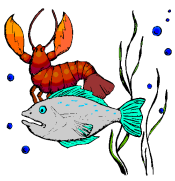
€ 23,90

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

€ 24,90

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

€ 25,90



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