

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Familie Gutknecht-Wolf

Kaltenweider Str. 38, Mellendorf

Küchenzeiten: Donnerstag und Freitag 17.30 bis 21.00 Uhr

Samstag und Sonntag 12-14 und 17.30 bis 21.00 Uhr

Montag, Dienstag und Mittwoch – geschlossen –

Für Feierlichkeiten und an Feiertagen sind wir auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da!

Telefonische Anfragen oder Tischreservierung unter 05130-4445

Liebe Gäste!

Für mehr Tierwohl beziehen wir unser Fleisch von ausgewählten Betrieben:

Havelländer Apfelschwein, Jüterbogger Duroc Strohschwein, Wolowina Rindfleisch (Simmentaler Färse) und Nordish Beef sowie Freiland-Hühnerfleisch.

Vorspeisen – Suppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe	€ 6,00
Chili-Kohlrabisuppe mit Creme Fraiche	€ 5,50
Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette	€ 11,80
Schnecken mit Zwiebeln und Kräuterbutter gebraten und mit Käse überbacken	€ 10,50
Gebackener Hirtenkäse (Vegetarisch) mit Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette und Knoblauch-Baguette	€ 9,50

Hauptgerichte Vegan:

Rote Bete-Taler in gepufftem Amaranth gebraten mit warmem Kräuter-Kartoffelsalat mit Ruccola und Radieschen Vegan	€ 14,80
Belugalinsen und Karotten in Chili-Rahm mit Süßkartoffel-Pommes frites	Vegan € 14,80

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.
Wir helfen Ihnen gern weiter

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Hauptgerichte:

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln und Salat in Joghurt-Kräuter dressing	€ 20,80
Cordon Bleu Paniertes Schweinerücken-Schnitzel gefüllt mit Käse + Schinken, Sauce Hollandaise, Gemüse und Kroketten	€ 23,00
Tinas Schweinefilet Schweinefilet-Medaillons vom Havelländer Apfelschwein mit Feta überbacken, grüne Bohnen und Bratkartoffeln	€ 26,00
Rosa gebratene Lamm-Hüfte (sous vide gegart) mit Ziegenkäse-Soße, Mangold und Rösti	€ 28,90
Grillplatte „Eichenkrug“ Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust gebratener Speck und Zwiebelringe, Sambalcreme, Kräuterbutter, Tomatenreis und Salat in Joghurt-Kräuter dressing	€ 26,50
Frisches Tatar (180g) - hausgemacht- mit Kapern, Zwiebeln, Sardellen und Ei, kleiner Brotkorb (Als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen!)	€ 21,00
Rumpsteak (200g) - Wolowina-Simentaler- mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 29,50

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Jetzt ist Spargelzeit



Apéritif:

Traubensecco von Duprès	0,1l	alkoholfrei	€ 4,00
Martini Bianco/Tonic	0,1l	15Vol%	€ 4,80
Bellini (Sekt mit Pfirsich-Likör)	0,1l	11Vol%	€ 4,20
Kir mit Sekt	0,1l	11Vol%	€ 4,20
Aperol Sprizz (Sekt mit Aperol)	0,1l	11Vol%	€ 4,20
Lillet Wild Berry	0,1l	15Vol%	€ 4,80

Vorspeisen:

Knackige Blattsalate in Traubenkernöl-Vinaigrette
mit gebratenem Spargel und gerösteten Kernen (Vegan) € 10,50

Spargelcreme-Suppe (vegetarisch) € 5,80

Klassiker:

- Frischer Stangenspargel (von 500g) Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter
- Solo € 17,50
 - Solo Vegan (mit Olivenöl und gerösteten Sonnenblumenkernen) € 17,50
 - mit einem panierten Schweineschnitzel (Jüterboger Strohschwein) € 28,50
 - mit dünn geschnittenem Katenschinken € 24,00

Hauptgerichte:

Gebratene Hähnchenbrust-Supreme mit Bärlauch-Hollandaise
Spargel (von 500g) und Salzkartoffeln € 28,50

Simmentaler Rumsteak (200g) mit hausgemachter Cafe de Paris-Butter,
Spargel (von 500g) und Rosmarinkartoffeln € 35,50

Vegan: Bärlauch-Tagliatelle
mit grün-weißem Spargel-Ragout und Kirschtomaten € 17,50

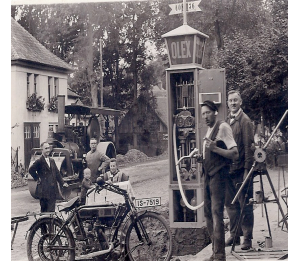
Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Niersteiner Spiegelberg Chardonnay	0,2l	€ 8,50
trockene Spätlese aus Rheinhessen	0,5l	€ 19,50
vollmundig und mit geringer Säure vom Weingut Acker-Holdenried	Flasche 0,75l	€ 26,00



Herzlich Willkommen im Eichenkrug

Seit 1902 bewirbt unsere Familie an dieser Stelle schon Gäste. Als Ausspann, Poststation und Tankstelle war der Eichenkrug auf dem Weg zwischen Hannover und Hamburg ein Verweilpunkt für Ausflügler und Durchreisende. Auf unserer Straße ging es zu dieser Zeit noch viel ruhiger und gemächlicher zu.



Erna und Alfred Thies eröffneten die erste Eisdiele am Ende des Hauses. Mit Milch und Sahne aus der Mellendorfer Molkerei wurde leckeres Eis hergestellt, welches unter anderem im großen Kaffeegarten, dem heutigen Parkplatz, serviert wurde. Zu dieser Zeit wurde auch der berühmte „Atom-Thies“, ein starker Kräuterschnaps, im Eichenkrug eingeführt. Leider können wir Ihnen keinen Probeschluck mehr anbieten, da sich das Rezept nicht mehr in unserer Familie befindet. In den 60er Jahren wuchs der Eichenkrug weiter. Das Hotel und die Kegelbahn wurden gebaut.

Nach Fritz und Ottilie Kettler, Alfred und Paula Thies, Alfred II. und Erna Thies, Heidelore und Wolfgang Gutknecht sind wir nun die 5. Generation unserer Familie, die sich im Eichenkrug um Ihr Wohl kümmert.

Unsere Bratkartoffeln werden, wie schon in den Generationen zuvor, immer noch pur in der Pfanne gebraten. Sollten Sie Ihre Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.

Viele Gerichte unserer Speisekarte sind so, wie sie schon früher waren. Wir probieren aber auch gern mal was Neues aus.

Unsere saisonalen Zusatzangebote sorgen das ganze Jahr für kulinarische Abwechslung.

Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten, kann es gelegentlich zu Wartezeiten kommen. Seien Sie versichert, dass wir stets daran arbeiten, Ihre Wünsche so schnell als möglich und in der gewohnten Qualität auf den Tisch zu bringen.

Christina Gutknecht-Wolf und Mathias Wolf



zusammen | tatkräftig | jetzt

Mitglied bei:
#zusammenwedemark

