

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Familie Gutknecht-Wolf

Kaltenweider Str. 38, Mellendorf, Tel. 05130-4445

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!

Liebe Gäste!

Für mehr Tierwohl beziehen wir unser Fleisch von ausgewählten Betrieben:

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

Vorspeisen – Suppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe € 7,00

Kokos-Spinat-Suppe (Vegan) € 6,50
mit gebratenen Garnelen (aus Wildfang) € 8,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Austernpilzen (vegetarisch) € 7,50

Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette € 11,80

Winterlicher Blattsalat mit Artischocken-Vinaigrette,
Mini Roma-Tomaten und gehobeltem Parmesan (ohne Parmesan=Vegan) € 10,80

Hausgemachtes Würzfleisch vom Kalb
nach Dresdner Art, überbacken € 11,00

Hauptgerichte Vegan:

Rosenkohl-Kurkuma-Gemüse mit Champignons und Berberitzen,
Kürbis-Kartoffel-Rösti Vegan € 16,90

Rote Bete-Ravioli mit Rucola-Kichererbsenfüllung
mit Kaiserschoten in Erdnuss-Soße Vegan € 16,90

Gebratene Selleriescheibe in knuspriger Panade
mit Zwiebel-Olivensoße und Dattel-Bulgur Vegan € 16,90

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Hauptgerichte:

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Rahmsoße Bratkartoffeln und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing	€ 23,50
Paniertes Schweinerücken-Schnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Käse und Kochschinken, Sauce Bearnaise, Gemüse und Kroketten	€ 25,50
Filet-Medaillons vom Havelländer Apfelschwein im Speckmantel gebraten, hausgemachte Café de Paris-Butter, Schmorgemüse und Pommes frites	€ 28,50
Dry aged Entrecôte vom Duroc-Schwein (300g) mit Schmorzwiebeln, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbouquet	€ 28,50
Frisches Tatar (180g) – hausgemacht - mit Kapern, Zwiebeln und Ei, kleiner Brotkorb (auch als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen)	€ 22,80
Simmentaler Rumpsteak (200g) „Palmito“ mit Palmenmark und Sambaldoße, Bratkartoffeln	€ 31,50
Fisch der Woche: Rotbarschfilet – auf der Haut gebraten - Rote Bete-Meerrettich-Soße, Broccoli und schwarzer Reis	€ 27,50

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Wir helfen Ihnen gern weiter

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Apéritif:

Traubensecco von Dupr��s	0,1l	alkoholfrei	€ 4,20
Heidelbeer-Sprizz	0,1l	alkoholfrei	€ 4,20
Glas Prosecco Rosé	0,1l	11Vol%	€ 4,50
Sherry dry oder medium	4cl.	15Vol%	€ 4,00
Aperol Sprizz (Sekt mit Aperol ¹⁾	0,1l	11Vol%	€ 4,50
	0,2l	11Vol%	€ 8,50
Weier Portwein mit Tonic	0,2l	7,5Vol%	€ 8,50
Limoncello Sprizz	0,2l	11Vol%	€ 8,50

Advent, Advent.....

Täglich frisch aus dem Ofen:

Gänsebrust oder Gänsekeule nach Großmutters Art
mit viel guter Soße,
Rotkohl und Kartoffelklößen

Wilde Zeiten

**Braten aus der Rehkeule
mit eigener Soße und Preiselbeer-Birne,
grünen Bohnen und Salzkartoffeln** € 27,50

Damwild-Rücken-Schnitzel in der Printenkruste
mit Preiselbeer-Pfeffersoße,
Steckrüben-Stroh und Kartoffel-Maronen-Püree € 28,50

Die wilde Wein-Empfehlung:

CH Großes Geweih
Cabernet Sauvignon Aged Reserve trocken,
Weinut Christian Hirsch, Württemberg, 13,5Vol% 0,2l € 12,00

Herzlich Willkommen im Eichenkrug

Seit 1902 bewirtet unsere Familie an dieser Stelle schon Gäste. Als Aussspann, 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 gemächerlicher zu.



Erna und Alfred Thies eröffneten die erste Eisdielen 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 Ottolie 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 und das nun schon seit 25 Jahren.

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

